

JIMÉNEZ LANDI

D.O. Méntrida

Piélago es el nombre del monte situado en el pueblo del Real de San Vicente que corona las viñas con las que elaboramos este vino. Es nuestro vino de “village” que pretende representar la tipicidad de las viñas de garnacha que tenemos en el pueblo. Se elabora con 4 parcelas comprendidas entre los 700 y los 850 metros de altitud. Clima continental - mediterráneo. Suelos arenosos silicios de origen granítico.



PIÉLAGO 2021

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

100% Garnacha.

ELABORACIÓN

Pre-maceración en frío durante 4 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y temperatura controlada entre 15 y 22 grados. Mesa de selección. Uva con raspón 100%. Maceraciones comprendidas entre los 20 y 40 días según parcelas. Extracciones suaves mediante remontados.

Crianza de 15 meses en barricas de roble francés de entra 500 y 3000 litros.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso, capa media y menisco morado. Intensa nariz donde destacan los aromas a ahumados, fresa fresca, chocolate y toques minerales. En boca destaca su potencia frutal, es fresco, con un punto licoroso, buen recorrido y un postgusto muy afrutado, con fruta negra madura.

MARIDAJE

Acompaña muy bien los guisos de carne, platos elaborados con setas y hongos y las carnes al horno.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com