



**BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI**

**ATAÚLFOS 2018**

DO MÉNTRIDA  
SIERRA DE GREDOS  
ESPAÑA



## FICHA TÉCNICA

**ORIGEN DEL NOMBRE DEL VIO:** ATAÚLFOS ES EL NOMBRE DE LA PARCELA DE LAS VIÑAS EN MÉNTRIDA, SIERRA DE GREDOS (ESPAÑA)

**CONCEPTO DEL VINO:** REPRESENTA LA TIPICIDAD DE LA MEJOR PARCELA DE LA VIÑA

**VIÑEDO:** 1,5 HA CON ORIENTACIÓN OESTE

**EDAD DEL VIÑEDO:** 60 AÑOS

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 3.500 KGS/HA

**ESTILO DE PODA:** EN VASO

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 2.100 CEPAS/HA

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O.P MÉNTRIDA

**SUELOS:** ARENOSOS GRANÍTICOS DE ORIGEN SILICEO

**ALTITUD:** 830 METROS SNM

**CLIMA:** CONTINENTAL EXTREMO

**PLUVIOMETRÍA MEDIA:** 750 MM / AÑO

**VITICULTURA:** ECOLÓGICA Y BIODINÁMICA

**TÉCNICA DE CULTIVO:** LABOREO TRADICIONAL

**IRRIGACIÓN:** NO

**PODA EN VERDE:** SÍ

**LEVADURAS:** INDÍGENAS

**VENDIMIA:** MANUAL EN CAJAS

**FECHA DE VENDIMIA:** 1ª SEMANA DE SEPTIEMBRE

**DESPALILLADO:** NO

**ELABORACIÓN:** PRE-MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 4 DÍAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON LEVADURAS INDÍGENAS Y TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 15 y 22 GRADOS. MESA DE SELECCIÓN. UVA CON RASPÓN 100%. MACERACIONES COMPRENDIDAS ENTRE 20 y 40 DÍAS. EXTRACCIONES SUAVES MEDIANTE REMONTADOS

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** EN BARRICAS

**CRIANZA:** 14 MESES EN BARRICAS

**TIPO DE BARRICAS:** ROBLE FRANCÉS. CAPACIDAD ENTRE 500 y 3.000 LITROS

**EDAD DE LAS BARRICAS:** HASTA UN MÁXIMO DE 6 AÑOS

**CLARIFICACIÓN:** NO

**ESTABILIZACIÓN POR FRÍO:** NO

**FILTRACIÓN:** NO

**VARIEDAD:** GARNACHA 100%

**ALCOHOL:** 14 %

**ACIDEZ TOTAL:** 5,40

**PH:** 3,38