



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