



**BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI**

**PIÉLAGO 2017**

DO MÉNTRIDA  
SIERRA DE GREDOS  
ESPAÑA

**ENÓLOGO:** JOSÉ B. JIMÉNEZ-LANDI

**AÑO DE FUNDACIÓN:** 1963

**COSECHA:** 2017



## FICHA TÉCNICA

**ORIGEN DEL NOMBRE DEL VIO:** PIÉLAGO ES EL NOMBRE DEL MONTE QUE CORONA LAS VIÑAS SITUADAS EN EL PUEBLO DE EL REAL DE SAN VICENTE, EN LA SIERRA DE GREDOS (ESPAÑA)

**CONCEPTO DEL VINO:** VINO DE PUEBLO CULTIVADO EN LAS VIÑAS DE LAS PARCELAS DE EL REAL DE SAN VICENTE

**VIÑEDO:** 5 HA EN EL PUEBLO DE EL REAL DE SAN VICENTE

**EDAD DEL VIÑEDO:** ENTRE 40 Y 70 AÑOS DEPENDIENDO DE LAS VIÑAS

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

**ESTILO DE PODA:** EN VASO

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** ENTRE 1.600 y 2.100 CEPAS/HA

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

**SUELOS:** ARENOSOS GRANÍTICOS DE ORIGEN SILICEO

**ALTITUD:** ENTRE 750 Y 850 METROS SNM DEPENDIENDO DE LAS PARCELAS

**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 SEGÚN PARCELAS. 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:** 14,5 %

**ACIDEZ TOTAL:** 5,35

**PH:** 3,45