



**BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI**  
**SOTORRONDERO 2018**  
DO MÉNTRIDA  
SIERRA DE GREDOS  
ESPAÑA

**ENÓLOGO:** JOSÉ B. JIMÉNEZ-LANDI  
**AÑO DE FUNDACIÓN:** 1963  
**COSECHA:** 2018



## FICHA TÉCNICA

**ORIGEN DEL NOMBRE DEL VIO:** SOTORRONDERO ES EL NOMBRE DE UN PARAJE DEL PUEBLO DE MÉNTRIDA (TOLEDO, ESPAÑA).

**CONCEPTO DEL VINO:** VINO DE PARCELA ELABORADO CON GARNACHA EN EL PUEBLO DE MÉNTRIDA, EN LAS ESTRIBACIONES DE LA SIERRA DE GREDOS (ESPAÑA)

**VIÑEDO:** 15 HA EN EL PARAJE DE "LA DEHESA" DE MÉNTRIDA

**EDAD DEL VIÑEDO:** 45 AÑOS

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 5.000 KGS/HA

**ESTILO DE PODA:** EN VASO

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

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

**SUELOS:** ARENOSOS GRANÍTICOS

**ALTITUD:** 630 METROS SNM EN MÉNTRIDA

**CLIMA:** CONTINENTAL EXTREMO

**PLUVIOMETRÍA MEDIA:** 465 MM EN MÉNTRIDA

**VITICULTURA:** ECOLÓGICA Y BIODINÁMICA

**TÉCNICA DE CULTIVO:** LABOREO TRADICIONAL

**IRRIGACIÓN:** NO

**PODA EN VERDE:** SÍ

**LEVADURAS:** INDÍGENAS

**VENDIMIA:** MANUAL EN CAJAS

**FECHA DE VENDIMIA:** 2ª SEMANA DE SEPTIEMBRE

**DESPALILLADO:** 40%

**ELABORACIÓN:** PRE-MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 4 DÍAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON LEVADURAS INDÍGENAS Y TEMPERATURA CONTROLADAS ENTRE 15 y 22 GRADOS. MESA DE SELECCIÓN. UVA CON RASPÓN 60% Y DESPALILLADA 40%. MACERACIONES COMPRENDIDAS ENTRE 20 y 30 DÍAS SEGÚN PARCELAS Y DEPÓSITOS. EXTRACCIONES SUAVES MEDIANTE REMONTADOS Y "DELASTAGE"

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** EN BARRICAS

**CRIANZA:** 10 MESES EN BARRICAS Y FUDRES

**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:** 5,50

**PH:** 3,43