



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 ELAABORADO 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