



BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI

BLANCO MALVAR 2020

DO MÉNTRIDA

SIERRA DE GREDOS

ESPAÑA

ENÓLOGO: JOSÉ B. JIMÉNEZ-LANDI

AÑO DE FUNDACIÓN: 1963

COSECHA: 2020



FICHA TÉCNICA

ORIGEN DEL NOMBRE DEL VINO: VARIEDAD DE LA UVA

CONCEPTO DEL VINO: ES UN VINO DE PARCELA ELABORADO CON UVA MALVAR

VIÑEDO: 2 HECTÁREAS SITUADAS EN MENTRIDA

EDAD DEL VIÑEDO: 90 AÑOS

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.000 KGS/HA

ESTILO DE PODA: EN VASO

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 2.000 CEPAS/HA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: SIN DENOMINACION

SUELOS: ARENOSOS GRANÍTICOS CON ARCILLAS EN SUPERFICIE

ALTITUD: 630 METROS SNM

CLIMA: CONTINENTAL EXTREMO

PLUVIOMETRÍA MEDIA: 350 MM EN MÉNTRIDA

VITICULTURA: ECOLÓGICA

TÉCNICA DE CULTIVO: LABOREO TRADICIONAL

IRRIGACIÓN: NO. SECANO

PODA EN VERDE: SÍ

LEVADURAS: INDÍGENAS

VENDIMIA: MANUAL EN CAJAS

FECHA DE VENDIMIA: 2ª SEMANA DE SEPTIEMBRE

DESPALILLADO: 100% DESPALILLADO

ELABORACIÓN: PRE-MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 4 DÍAS. MESA DE SELECCIÓN. MACERACION 2 DIAS CON PIELES. PENSADO Y DESFANGADO A LAS 24 HORAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON LEVADURAS INDÍGENAS Y TEMPERATURA CONTROLADA A 15 GRADOS EN DEPOSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: NO HA REALIZADO FERMENTACION MALOLACTICA

CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA

TIPO DE BARRICAS: ROBLE FRANCÉS. CAPACIDAD DE 500 LITROS.

EDAD DE LAS BARRICAS: HASTA UN MÁXIMO DE 10 AÑOS

EMBOTELLADO: POR GRAVEDAD. JULIO 2021

CLARIFICACIÓN: NO

ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: NO

FILTRACIÓN: NO

VARIEDAD: 100 % MALVAR

ALCOHOL: 14 %