



BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI
NATURAL 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: PROCESO DE ELABORACION **NATURAL**
CONCEPTO DEL VINO: ES UN VINO DE PARCELA ELABORADO DE FORMA NATURAL SIN SULFITOS AÑADIDOS
VIÑEDO: 2 HECTÁREAS SITUADAS EN LA FINCA DE LA DEHESA, EN MÉNTRIDA
EDAD DEL VIÑEDO: DE 16 AÑOS
RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.000 KGS/HA EN LAS PARCELAS DE MÉNTRIDA
ESTILO DE PODA: EN VASO
DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4.000 CEPAS/HA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.P MÉNTRIDA
SUELOS: ARENOSOS GRANÍTICOS
ALTITUD: 630 METROS SNM EN MÉNTRIDA
CLIMA: CONTINENTAL EXTREMO
PLUVIOMETRÍA MEDIA: 350 MM EN MÉNTRIDA
VITICULTURA: ECOLÓGICA Y BIODINÁMICA
TÉCNICA DE CULTIVO: LABOREO TRADICIONAL CON CUBIERTAS VEGETALES
IRRIGACIÓN: SÍ
PODA EN VERDE: SÍ
LEVADURAS: INDÍGENAS
VENDIMIA: MANUAL EN CAJAS
FECHA DE VENDIMIA: 1ª SEMANA DE SEPTIEMBRE
DESPALILLADO: 70% DESPALILLADO / 30 % CON RASPÓN
ELABORACIÓN: PRE-MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 4 DÍAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON LEVADURAS INDÍGENAS Y TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 18 y 22 GRADOS. MESA DE SELECCIÓN. UVA CON RASPÓN 30% Y DESPALILLADA 70%. MACERACIONES MEDIAS DE 20 DÍAS SEGÚN DEPÓSITOS. EXTRACCIONES SUAVES MEDIANTE REMONTADOS Y "DELASTAGE"
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: EN BARRICAS Y DEPOSITOS DE HORMIGON
CRIANZA: 10 MESES EN BARRICAS Y DEPOSITOS DE CEMENTO
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: 85% SYRAH 15%, CAB. SAUVIGNON
ALCOHOL: 14,5 %