



BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI
EL CORRALÓN 2021
DO MÉNTRIDA
SIERRA DE GREDOS
ESPAÑA

ENÓLOGO: JOSÉ B. JIMÉNEZ-LANDI
AÑO DE FUNDACIÓN: 1963
COSECHA: 2021



FICHA TÉCNICA

ORIGEN DEL NOMBRE DEL VINO: EL CORRALON ES EL NOMBRE DEL CORRAL DE LA BODEGA SITUADA EN EL PUEBLO DE MÉNTRIDA (TOLEDO, ESPAÑA) Y REPRESENTA EL VINO BASE DE LA BODEGA.

CONCEPTO DEL VINO: ES UN "COUPAGE" ELABORADO CON GARNACHAS, SIRAH Y CABERNET SAUVIGNON DE LAS PARCELAS DE NUESTRAS FINCAS SITUADAS EN MÉNTRIDA, ESTRIBACIONES DE LA SIERRA DE GREDOS (ESPAÑA), EN EL VALLE DEL ALBERCHE.

VIÑEDO: 15 HA SITUADAS EN EL PARAJE DE "LA DEHESA"

EDAD DEL VIÑEDO: LA PARCELA DE GARNACHA DE 70 AÑOS. LA PARCELA DE SIRAH Y CABERNET SAUVIGNON DE 18 AÑOS

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4.500 KGS/HA EN LAS PARCELAS DE MÉNTRIDA

ESTILO DE PODA: EN VASO

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 1.350 CEPAS/HA DE GARNACHA, 4.000 CEPAS/HA DE SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON

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, EN LAS PARCEDAS CON SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON. NO, EN LAS PARCECAS CON GARNACHA

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, FUDRES, TINOS DE MADERA Y DEPOSITOS DE HORMIGON

CRIANZA: 10 MESES EN BARRICAS, FUDRES Y DEPOSITOS DE CEMENTO

TIPO DE BARRICAS: ROBLE FRANCÉS. CAPACIDAD ENTRE 500 y 3.000 LITROS.

EDAD DE LAS BARRICAS: HASTA UN MÁXIMO DE 10 AÑOS

CLARIFICACIÓN: NO **ESTABILIZACIÓN**

POR FRÍO: NO **FILTRACIÓN:** NO

VARIEDAD: GARNACHA 85%, SYRAH 10%, CAB. SAUVIGNON 5%

ALCOHOL: 14,9 %

ACIDEZ TOTAL: 4,91

ACIDED VOLATIL: 0,60

PH: 3,54

SULFUROSO LIBRE: 34 mg/L

SULFUROSO TOTAL: 67 mg/ L

AZUCARES RESIDUALES: 0,50 g/L

ACIDO SORBICO: < 5 mg/L