



**BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI**

**EL CORRALÓN 2019**

DO MÉNTRIDA

SIERRA DE GREDOS

ESPAÑA

**ENÓLOGO:** JOSÉ B. JIMÉNEZ-LANDI

**AÑO DE FUNDACIÓN:** 1963

**COSECHA:** 2019



## 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" Y "PEDRO MORO"

**EDAD DEL VIÑEDO:** LA PARCELA DE GARNACHA DE 70 AÑOS. LA PARCELA DE SIRAH Y CABERNET SAUVIGNON DE 16 AÑOS

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 3.500 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

**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:** 14,5 %