



BODEGAS JIMÉNEZ-LANDI

VALDINIEBLA 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: NOMBRE DE UN PARAJE DE MENTRIDA
CONCEPTO DEL VINO: VINO DE PARCELA ELABORADO CON UVA GARNACHA Y MOSCATEL

VIÑEDO: 1 HECTÁREA SITUADA EN EL CASAR DE ESCALONA

EDAD DEL VIÑEDO: 90 AÑOS

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 3.000 KGS/HA

ESTILO DE PODA: EN VASO

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 1.500 CEPAS/HA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DENOMINACION ORIGEN MENTRIDA

SUELOS: ARENOSOS GRANÍTICOS CON ARCILLAS EN SUPERFICIE

ALTITUD: 550 METROS SNM

CLIMA: CONTINENTAL EXTREMO

PLUVIOMETRÍA MEDIA: 550 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: 1ª SEMANA DE SEPTIEMBRE

DESPALILLADO: 50% DESPALILLADO

ELABORACIÓN: PRE-MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 4 DÍAS. MESA DE SELECCIÓN. UN 50 % DE LA UVA SE ENCUBA ENTERA CON RASPON. EL RESTO SE PRENSA Y SOLO SE FERMENTA EL MOSTO. MACERACION DE 20 DÍAS CON PISADOS DIARIOS A TEMPERATURA NO SUPERIOR A LOS 22 GRADOS

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: NO HA REALIZADO FERMENTACION MALOLACTICA

CRIANZA: 8 MESES CRIANZA EN FOUDE Y BARRICAS

TIPO DE BARRICAS: ROBLE FRANCÉS. CAPACIDAD DE 2.000 LITROS.

EDAD DE LAS BARRICAS: 4 AÑOS

EMBOTELLADO: POR GRAVEDAD. MAYO 2022

CLARIFICACIÓN: NO

ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: NO

FILTRACIÓN: NO

VARIEDAD: 85 % GARNACHA / 15 % MOSCATEL DE ALEJANDRIA

ALCOHOL: 14 %

PH: 3.2

ACIDES VOLATIL: 0,40

ACIDEZ TOTAL: 5.2