



BODEGAS JIMÉNEZ – LANDI ATAULFOS 2017

D.O.P. MÉNTRIDA
SIERRA DE GREDOS

Dirección y enólogo: José Benavides Jiménez –
Landi
Año fundación: 1963-2004
Cosecha: 2017



Origen del nombre del vino: ATAULFOS es el nombre de la parcela.

Concepto del vino: Representa la tipicidad de la mejor parcela de la viña.

Viñedo: 1,5 hectáreas con orientación oeste.

Edad del viñedo: 60 años.

Rendimiento por hectárea: 3.500 kg / Ha.

Estilo de Poda: En vaso

Densidad de plantación: 2.100 cepas/Ha

Denominación de Origen: D.O.P MENTRIDA

Suelos: Arenosos graníticos de origen silicio

Altitud: 830 metros de altitud

Clima: Continental extremo.

Pluviometría media: 750 mm / año

Viticultura: Ecológica

Técnica de cultivo de suelo: Laboreo tradicional.

Irrigación: No

Poda en verde: Si

Levaduras: Autóctonas

Vendimia: Manual en cajas.

Fecha de Vendimia: A primeros de Septiembre.

Despalillado: No

Elaboración: Pre-maceración en frío durante 4 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y temperatura controlada entre 15 y 22 grados. Mesa de selección. Uva con raspón 100%. Maceraciones comprendidas entre los 20 y 40. Extracciones suaves mediante remontados.

Fermentación maloláctica: En Barricas

Crianza: 13 meses en bodega.

Tipo de Barricas: Roble Francés . Capacidad entre 500 y 3.000 litros.

Edad de las barricas: hasta un máximo de 6 años.

Clarificación: No

Estabilización por frío: No

Filtración: No

Variedad: Garnacha 100 %

Alcohol: 14 %

Acidez total: 5,40

PH: 3,32