



BODEGAS JIMÉNEZ – LANDI SOTORRONDERO 2017

D.O MÉNTRIDA
SIERRA DE GREDOS

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



Origen del nombre del vino: SOTORRONDERO es el nombre de un Paraje situado en el pueblo de MÉNTRIDA donde tenemos una de nuestras fincas.

Concepto del vino: SOTORRONDERO es un coupage elaborado con syrah de una de las parcela situadas en el pueblo de MÉNTRIDA y la garnacha situada en el pueblo del REAL DE SAN VICENTE.

Viñedo: 5 hectáreas situadas dentro de la finca de la Dehesa en el pueblo de Métrida y en el Pueblo del Real de San Vicente.

Edad del viñedo: 12 años la parcela de syrah y 45 años la parcela de garnacha.

Rendimiento por hectárea: 5.000 kgs/Ha en las parcelas de Métrida y 3.500 Kgs/Ha en las parcelas del Real de San Vicente.

Estilo de Poda: En vaso

Densidad de plantación: 2.100 cepas /Ha de Garnacha y 4.000 cepas/Ha de Syrah.

Denominación de Origen: D.O.P MENTRIDA

Suelos: Arenosos graníticos

Altitud: Entre 630 metros en Métrida y 750-850 metros en el Real de San Vicente.

Clima: Continental extremo.

Pluviometría media: 465 mm en Métrida y 750 mm en el Real de San Vicente.

Viticultura: Ecológica

Técnica de cultivo de suelo: Laboreo tradicional.

Irrigación: En las parcelas de Syrah Si, en las parcelas de Garnacha No.

Poda en verde: Si

Levaduras: Autóctonas

Vendimia: Manual en cajas.

Fecha de Vendimia: 1ª semana de Septiembre.

Despalillado: 40% Despalillado.

Elaboración: Pre-maceración en frio durante 4 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y temperatura controlada entre 15 y 22 grados. Mesa de selección. Uva con raspón 60% y despalillada 40%. Maceraciones comprendidas entre los 20 y 30 días según parcelas y depósitos. Extracciones suaves mediante remontados y delastage.

Fermentación maloláctica: En Barricas

Crianza: 10 meses en barricas y fudres.

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 frio: No

Filtración: No

Variedad: Garnacha 60% y Syrah 40%

Alcohol: 14 %

Acidez total: 5,35

PH: 3,40