



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Jiménez Landi

Avda. de la Solana, 39

45930 – Méntrida

Toledo (España)

Teléfono:+34 91 817 82 13

Fax:+34 91 817 82 13

mail: info@jimenezlandi.com

Web: www.jimenezlandi.com

Responsable: José Benavides Jiménez-Landi

Teléfono contacto: +34 91 817 82 13

Somos una pequeña bodega situada en el pueblo de Méntrida, pueblo de amplia historia vitivinícola que da nombre a la denominación de origen del noroeste de la provincia de Toledo: D.O. MÉNTRIDA.

La bodega forma parte de la casa familiar cuya parte más antigua, la cueva picada a mano, se remonta al siglo XVII y en la que nuestros antepasados elaboraban en tinajas de barro.

El actual proyecto conducido por José Benavides Jiménez arranca en 2004 con el único objetivo de elaborar vinos basados en el respeto al medio ambiente, la tradición y el equilibrio con nuestro entorno. Es precisamente la convicción de que la naturaleza ofrece sus mejores dones cuando se la cultiva con respeto la que nos lleva a realizar, en las 27 hectáreas que tenemos en propiedad, una agricultura ecológica y a iniciarnos en las prácticas biodinámicas. Los frutos así obtenidos expresan las características del suelo y del clima, de la tierra y del cielo.

Nuestro trabajo se centra en la garnacha, variedad reina de la D.O. Méntrida sin por ello descuidar otras variedades que la complementan como el Syrah.

La filosofía en la elaboración consiste en reflejar la tipicidad de nuestro terroir buscando la elegancia y el equilibrio en los vinos. con elaboraciones poco intervencionistas, pisado con los pies (sin bombas), sin ningún producto químico (levaduras autóctonas) y mínimas dosis de sulfuroso (antes de embotellar para poder vender vino en todo el mundo). Nuestro trabajo consiste en respetar la naturaleza. Sólo utilizamos barricas grandes (500-1500 litros) para respetar la identidad personalidad de nuestros suelos.





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO



DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: BAJONDILLO, SOTORRONDERO, PIÉLAGO y ATAULFOS

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto crianza

Variedades: Garnacha (principalmente)

Agricultura: Ecológica

Viñedo:

- Localización del viñedo: Todas las viñas se encuentran en los términos municipales de Méntrida y El Real de San Vicente.
- Clima: El clima es Continental extremo marcado por la influencia de la Sierra de Gredos. Los inviernos son muy fríos y secos y los veranos muy cálidos. Las precipitaciones anuales se concentran en otoño y primavera y rondan casi los 465 mm en Méntrida y hasta los 900 mm/año en El Real de San Vicente
- Suelo: Arenoso (silíceos) de origen granítico
- Parcelas o hectáreas: 20 hectáreas
- Altitud: 550 – 850 metros
- Edad de la viña: Méntrida de 12-40 y Real de San Vicente de 40-70 años

Elaboración:

- Vendimia a mano en pequeñas cajas
- Las viñas se elaboran por separado en pequeños tinos de roble Frances y barricas abiertas de 500 litros.



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

- Uva entera con raspón (entre el 30 – 100% dependiendo de la viña)
- Maceración pre-fermentativa en frío (2-7 días)
- Extracciones suaves sin utilizar bombas (pisado con los pies)
- Tiempo de maceración: entre 10 y 30 días
- Fermentación maloláctica natural en barricas
- Crianza sobre lías.



Crianza: 14 meses en barricas de roble francés de 500 y 1.500 litros.

Embotellado: sin clarificar, ni filtrar ni estabilizar.

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14,50°
- pH: 3,3
- Acidez total (g/l): 5,7
- SO2 total (mg/l): 50

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 16 – 17°
- Abrir 1 hora antes de servir para que exprese mejor sus cualidades organolépticas.
- Se aconseja utilizar copas tipo borgoña.

Producción (en botellas o litros): 100.000 botellas **Formato cajas:** 6 botellas.