



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Bodegas Jiménez-Landi

Avda. de la Solana, 45

45930 – Méntrida

Toledo (España)

Teléfono: 91 817 82 13

Fax: 91 817 82 13

Mail: jose@jimenezlandi.com

daniel@jimenezlandi.com

Web: www.jimenezlandi.com

Responsable: José Benavides Jiménez-Landi y Daniel Gómez Jiménez-Landi

Teléfono contacto: José 620 55 54 71 / Daniel 696 36 65 55

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 – Landi y Daniel Gómez Jiménez – Landi 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.





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca:

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto crianza

Vigneron/enólogo: Daniel Gómez Jiménez-Landi

Variedades: Garnacha 100%

Agricultura: Biodinámica

Viñedo:

- Localización del viñedo: Todas las viñas se encuentran en el termino municipal de El Real de San Vicente.
- Clima: Continental - Mediterráneo extremado, con inviernos largos y fríos, algo atemperados por encontrarse protegida de los vientos fríos del norte y del oeste por la barrera montañosa de Gredos. Los veranos son calurosos y las precipitaciones muy escasas, en torno a 350 mm. anuales, concentradas en otoño y primavera.
- Suelo: Arenoso (silíceos) de origen granítico
- Parcelas o hectáreas: 11 parcelas diferentes
- Orientación: dependiendo de la viña
- Altitud: 700 – 850 metros
- Edad de la viña: 40 – 70 años



Elaboración:

- Vendimia a mano en pequeñas cajas
- Las viñas se elaboran por separado en pequeños tinos de roble Francés y barricas abiertas de 500 litros.
- 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): 10.000 botellas

Formato cajas: 6 botellas