



BODEGAS JIMÉNEZ – LANDI BAJONDILLO 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: BAJONDILLO es el nombre de una parcela situada dentro de la finca de LA DEHESA que tenemos en el pueblo de MÉNTRIDA.

Concepto del vino: BAJONDILLO es nuestro vino que representa la tipicidad del conjunto de viñas que tenemos en el de pueblo de Métrida.

Viñedo: 20 Hectáreas comprendidas entre las fincas de la Dehesa y de Pedromoro.

Edad del viñedo: Entre los 15 y los 40 años.

Rendimiento por hectárea: 5.000 kgs/ Ha.

Estilo de Poda: En vaso

Denominación de Origen: D.O.P MENTRIDA

Suelos: Arenosos graníticos

Altitud: Entre los 550 – 600 metros de altitud.

Clima: Continental extremo.

Pluviometría media: 465 mm / año

Viticultura: Ecológica

Técnica de cultivo de suelo: Laboreo tradicional.

Irrigación: No

Poda en verde: No

Levaduras: Autóctonas.

Vendimia: Manual en cajas.

Fecha de Vendimia: 1ª semana de Septiembre.

Despalillado: Si.

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 despalillada. Maceraciones comprendidas entre los 20 y 30 días según parcelas y depósitos. Extracciones suaves mediante remontados y delastage. En depósitos de cemento entre 15 y 30 días.

Fermentación maloláctica: En depósitos de cemento.

Crianza: 5 meses en depósitos de cemento.

Clarificación: No

Estabilización por frío: No

Filtración: No

Variedad: Garnacha 85% y Cab. Sauvignon 15%

Alcohol: 14 %

Acidez total: 5,60

PH: 3,35