



BODEGAS JIMÉNEZ – LANDI PIÉLAGO 2016

D.O.P MÉNTRIDA
SIERRA DE GREDOS

Dirección y enólogo: José Benavides Jiménez – Landi
Año fundación: 1963 -2004
Cosecha: 2016



Origen del nombre del vino: Piélago es el nombre del monte que corona las viñas situadas en el pueblo del Real de San Vicente.

Concepto del vino: Piélago es un vino de pueblo elaborado con las parcelas que tenemos en el pueblo del Real de San Vicente.

Viñedo: 5 hectáreas situadas en el pueblo del Real de San Vicente.

Edad del viñedo: Entre 40 y 70 años dependiendo de las parcelas.

Rendimiento por hectárea: 3.500 kg / hectárea.

Estilo de Poda: En vaso

Densidad de plantación: Entre 1.600 y 2.100 cepas / Ha.

Denominación de Origen: D.O.P MENTRIDA

Suelos: Arenosos graníticos de origen silicio.

Altitud: Entre 750 y 850 metros de altitud dependiendo de las parcelas.

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: Primera semana 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 días según parcelas. Extracciones suaves mediante remontados.

Fermentación maloláctica: En Barricas

Crianza: 12 meses en barricas.

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: 14,5 %

Acidez total: 5,40

PH: 3,28