

NATURAL JIMÉNEZ-LANDI

Elaborador: Jiménez-Landi

Zona: D.O. Méntrida

Variedad: 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon

Alc: 14,5% Vol.

Vino de parcela, elaborado a partir de viñedos ecológicos cultivados en vaso, sobre suelos graníticos, a 630 metros sobre el nivel del mar en la Sierra de Gredos, bajo las condiciones de un clima continental extremo y siguiendo las premisas de la viticultura biodinámica. Para elaborarlo, primero se realiza una maceración en frío durante 4 días y posteriormente se fermenta un 70% despalillada y un 30% con raspón, sin adición de levaduras y control de temperatura, extrayendo suavemente mediante remontados y *delestage*. Posteriormente envejece durante 8 meses en barricas de 500 litros de roble francés. Embotellado por gravedad sin filtrar ni estabilizar.

¿Qué esperar de este vino?

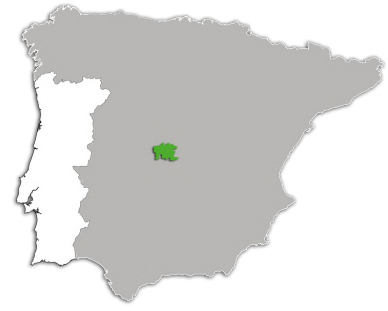
Un vino frutal, fresco y con mucha finura.

Maridajes:

Acompáñalo con aperitivos y platos ligeros.

Jiménez-Landi

Av. Solana, 39, 45930 Méntrida, Toledo
www.jimenezlandi.com



Tª de servicio recomendada:

12-14º

Jiménez-Landi

Respeto y amor por el campo y su fruto

En Jiménez-Landi están enamorados del campo y sus viñas. Su pasión es elaborar vinos de producción limitada basados en el respeto por el medio ambiente, la tradición y el equilibrio con el entorno.

Elaboran sus vinos de forma artesanal, a partir de viñedos ecológicos, donde buscan equilibrio, frescura, finura, elegancia y profundidad, vinos que representen la naturaleza y la tipicidad de los suelos, variedades y el entorno.

Todas las elaboraciones son muy naturales, utilizando levaduras indígenas del propio viñedo y no utilizan productos químicos, intentando de la mejor manera posible, ser poco intervencionistas para elaborar vinos honestos y francos a la zona y naturaleza que les rodea.

A pesar de llevar más de 50 años elaborando vinos y apostando por la tradición, nunca han perdido la pasión e ilusión por lo que hacen, consiguiendo que sus vinos despierten emociones en los consumidores.

