

VALDINIEBLA

Bodega: Jiménez-Landi

Zona: D.O. Méntrida

Variedades: Garnacha, Moscatel

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Vino de parcela elaborado con uvas procedentes de viñedos de 90 años de edad.

Elaboración:

Se hace una pre-maceración en frío durante 4 días. En la mesa de selección solo el 50% de la uva se encuba entera con raspón, el resto se prensa y solo se fermenta el mosto. Posteriormente se realiza una maceración de 20 días con pisados diarios a temperatura no superior a los 22°C. No se realiza fermentación maloláctica.

Posteriormente permanece 8 meses en *foudres* y barricas de roble francés de 2.000 litros de capacidad y con 4 años de edad y se embotella por gravedad.

¿Qué esperar de este vino?

Un clarete que recuerda a los claretes que se tomaban en España tradicionalmente pero con un ligero toque provenzal



Maridajes:

Conservas, guisos, ensalada de pasta..

Tª de servicio recomendada:

5-8°C

Jiménez-Landi

La juventud de los Jiménez-Landi imprime honestidad y autenticidad en su aproximación al trabajo en el viñedo y en la bodega. Exploran y se abren a nuevas posibilidades, entendiendo las zonas y los viñedos, intentando reflejar el carácter de las uvas autóctonas, y huyendo de la imagen que tenían los vinos de la zona. Han conseguido que cada vez más se apueste por un estilo diferente al que se venía haciendo. Cada viña, con su situación, altitud, orientación, variedad y suelo, refleja la identidad de los terruños de Métrida y su entorno.

En la bodega intentan trabajar con la menor manipulación posible, haciendo fermentaciones suaves (en barricas abiertas y pisando con los pies, evitando el uso de bombas y remontados agresivos) y cuidando en especial la crianza en madera. Utilizando barricas grandes y fudres consigue una menor micro-oxidación del vino y esto es importante porque la Garnacha es una variedad muy oxidativa.



José Benavides Jiménez-Landi

Desde 2011 es José Benavides Jiménez-Landi quien se encarga de dirigir y perfilar los vinos, de manera que 2012 fue la primera añada que elaboró en solitario y en la que, por supuesto, trató de incorporar su particular forma de entender el vino, aunque siempre con el máximo respeto al poder del terruño.