



## ATAULFOS 2008

**ZONA:** Denominación de Origen MÉNTRIDA (TOLEDO)

**VARIEDADES:** Garnacha 100%

**AGRICULTURA:** biodinámica

### VIÑEDO:

- **Clima:** Continental - Mediterráneo
- **Suelo:** Arenoso (silíceos) de origen granítico.
- **Parcelas:** 1 parcela en El Real de San Vicente.
- **Orientación:** cara OESTE
- **Altitud:** 740 metros
- **Edad de la viña:** 60 años

### ELABORACIÓN:

Vendimia a mano en pequeñas cajas. Elaborado en dos barricas abierta de 500 litros. Uva entera con raspón (100%) Maceración pre-fermentativa en frío (7 días) Pisado sólo con los pies evitando la utilización de bombas. Tiempo de maceración: 30 días. Fermentación maloláctica natural en barrica. Crianza sobre lías.

**CRIANZA:** 13 meses en una barrica de roble francés de 225 litros.

**EMBOTELLADO:** sin clarificar, ni filtrar ni estabilizar

**PRODUCCIÓN:** 495 botellas y 50 magnums

**CAJAS:** 6 botellas

Avda. de la Solana 45,  
45930 MÉNTRIDA  
(TOLEDO) - SPAIN

Tlf/Fax: +34 91 817 82 13  
Jose +34 620 55 54 71  
Daniel +34 696 36 65 55  
jose@jimenezlandi.com  
daniel@jimenezlandi.com