



## THE END 2008 (EL FIN DEL MUNDO)

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

**VIGNERON:** Daniel Gómez Jiménez-Landi

**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 norte
- **Altitud:** 730 metros
- **Edad de la viña:** 40 años

### ELABORACIÓN:

Vendimia a mano en pequeñas cajas. Elaborado en tino de roble francés. Pisado sólo con los pies evitando la utilización de bombas. Uva entera con raspón (50%). Maceración pre-fermentativa en frío (7 días). Tiempo de maceración: 35 días. Fermentación maloláctica natural en barricas. Crianza sobre lías.

**CRIANZA:** 14 meses en tres barricas de roble francés de 500 litros.

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

**PRODUCCIÓN:** 1.000 botellas y 40 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