



Bodegas Jiménez-Landi Ataúlfos 'Single Vineyard' 2018

RED WINE - SPICY | MATURE | POWERFUL

OUDE RANKEN UIT HET GREDOS GEBERGTE

De geur van rijpe bosaardbeities brengt instant genot. Voeg daar nog een vleugje frambozencoulis aan toe en de toon is gezet! Zwarte peper en grafiet maken het nog wat boeiender. In de mond proef je rijpe aardbeities, rode kersen en zwarte peper. Een erg elegant mondgevoel met prikkelende ragfijne zuren en aanwezige maar verfijnde tannines maken dit een erg complete wijn. Salud!

WIJNGAARD, DRUIF EN AMBACHT



ASSEMBLAGE

Garnacha



BODEM

Zanderige graniet



HOOGTE WIJNGAARD

550m

Ataúlfos wordt gemaakt van het beste perceel van de Méntrida wijngaard. De hele trossen worden na een koude weking vergist met wilde gisten en temperatuurcontrole. Na een lange maceratie wordt de wijn verouderd op Franse eiken vaten.

TIPS OM TE GENIETEN



FOOD PAIRING

Gegrild rood vlees, eend of wild



SERVEERTEMPERATUUR

16 - 20°C



WIJNGLAS

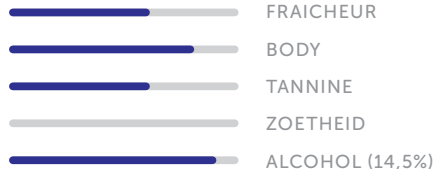
Jancis Robinson: één glas voor alles



BEWAARPOTENTIEEL

Kan je best drinken voor: 2032

WIJNPROFIEL



Bodegas Jiménez-Landi

SPANJE | SIERRA DE GREDOS

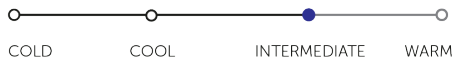
HARD LABEUR RESULTEERT IN HARTIGE WIJNEN

Gelegen in de Sierra de Gredos wordt hier al meer dan 50 jaar wijn gemaakt met traditionele technieken. Tel daar de steile hellingen en grote hoogte van de wijngaarden bij op, en je beseft dat ze het hier niet cadeau krijgen. De familie maakt vier rode, organische wijnen. Binnen enkele jaren moet ook witte wijn deel uitmaken van het gamma.

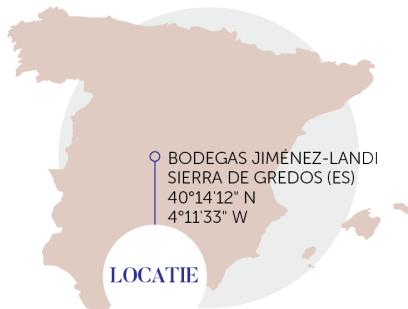
“In onze wijnen willen we balans, elegantie en diepte. Ze moeten het karakter van de familie, bodem, regio én wijnstokken weergeven. Daarom werken wij zo natuurlijk mogelijk, en komen we zo weinig mogelijk tussen.”



KLIMAAT



● CONTINENTAAL ○ MEDITERRAAN ○ MARITIEM



WIJN-WEETJES

- De jaarproductie bedraagt 100.000 flessen
- Van topwijn Atoulfos worden slechts 2600 flessen gemaakt
- Al in de 12e eeuw erkent de Spaanse koning de wijn in de regio

VINETIQ SELECTION

Op dit familiedomein besloten neven José en Daniel in 2004 om met traditionele technieken en biodynamische principes wijn te verbouwen. De kern van Jiménez-Landi is de grenache, die het in het ruwe klimaat én op een bodem van graniet hard te verduren heeft.

VINETIQ