

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Blas Muñoz Cepas Viejas 2021

Fundada en 1940, esta bodega comenzó como una pequeña plantación de viñedos en la localidad de Noblejas, al sur de Madrid, en la que actualmente es la región vitivinícola más grande del mundo: La Mancha. La región ofrece condiciones climáticas ideales y suelos de características únicas que producen vinos concentrados y extraordinarios aromáticos. Convertidos a menudo en pioneros manchegos que han impulsado las mejoras en la calidad y la longevidad de los vinos de la región, Viñedos y Bodegas Muñoz se ha convertido en una fuerza importante en los mercados internacionales de vinos. Hoy, la tercera generación de la familia, encabezada por Bienvenido Muñoz Pollo, está profundamente implicada en la elaboración de vinos de calidad que se disfrutan en todo el mundo.

Vendimia

La variabilidad meteorológica fue el factor recurrente a lo largo de esta añada tan atípica, y condicionó la cosecha tanto en cantidad como en calidad. Con el invierno llegaron las primeras adversidades para el viñedo, en la primera quincena de enero una histórica nevada asociada al temporal Filomena, seguida de una no menos importante ola de frío, con temperaturas de hasta -16° C, provocó muerte de yemas e incluso de partes completas de las cepas. Las variedades autóctonas, de ciclos más tardíos y mejor adaptadas al clima, resistieron bien. Una nueva temporada de lluvias a mediados de septiembre interrumpió la vendimia y afectó negativamente la maduración en las zonas más tardías al favorecer la aparición de focos fúngicos que hicieron imprescindible la selección de racimos para mantener los estándares de calidad.

Vinificación

100 % tempranillo de viña vieja. Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega. A continuación se despalillan y estrujan. La fermentación y la maceración se producen en depósitos de acero inoxidable durante quince días a una temperatura controlada de 25 °C.

Envejecimiento

Después de la fermentación, el vino se cría en un 80 % de roble americano y un 20 % de roble francés durante 12 meses. La crianza se completa con un mínimo de 6 meses en botella.

Notas de cata

Color: Rojo rubí intenso, brillante y limpio.

Nariz: Excelente expresión de la variedad Tempranillo, con frutos rojos, silvestres y moras. Muestra un perfecto equilibrio entre fruta y roble, ofreciendo agradables notas de madera tostada, vainilla y un toque balsámico.

Boca: Redondo y aterciopelado, con fruta madura un toque de vainilla, coco, menta y hojas de laurel. Buena estructura, pulido y con un final persistente. Buena acidez.

Maridaje: Carnes asadas, guisos, pescados azules y guisos de pescado, embutidos y quesos curados.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	60+ años
Temperatura de Fermentación	20-25°C
Período de Fermentación y Maceración	15 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,0g/L
pH	3,8
Libre de SO2 (MG/L)	102mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	3,4g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.



GUÍA PEÑÍN -
2024
Spain