

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Blas Muñoz Chardonnay 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. En otoño de 2020 la vid partía de una situación desfavorable por la escasa reserva de agua edáfica, lo que unido a la escasez de lluvias comprometía la acumulación de reservas en la planta para la brotación del año siguiente. 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. La viticultura tiene el encanto de ver impreso en los vinos el carácter de la vid, el suelo, el clima y el trabajo del viticultor.

Vinificación

100 % chardonnay de viña vieja. Tras la vendimia, la uva se lleva a la bodega, donde se despallilla y se estruja ligeramente para obtener tan solo el mosto de la mejor calidad. Posteriormente, se macera con los hollejos a 10 °C durante 10 horas para obtener extraer el máximo aroma. El mosto final se fermenta a 20 °C en barricas nuevas de roble americano y en un 10 % de roble francés y se remueve periódicamente para mantener las lias suspendidas.

Envejecimiento

Después de la fermentación, el vino se cría en roble americano nuevo y algo de roble francés durante unos 6 meses, si bien el proceso varía según el criterio del enólogo para cada cosecha.

Notas de cata

Color: Atractivo color amarillo intenso con ribetes dorados. Limpio y brillante.

Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

Boca: Ligeroy y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Chardonnay.
Edad Viña	Más de 35 años.
Viñedos	Partes altas de Toledo, viñas viejas de chardonnay.
Temperatura Fermentado	20°C
Período de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	90 % en roble americano y 10 % en roble francés.
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	7 meses + 1 mes de fermentación.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	6,2g/L
pH	3,3
Libre de SO2 (MG/L)	130mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	4,5gr/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.

GILBERT &
GAILLARD - 2022
France