

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Blas Muñoz Chardonnay 2022

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

Las principales características meteorológicas de la añada han sido el intenso calor y la extrema sequía acaecidos desde mediados de mayo. Los problemas empezaron en mayo, cuando cesaron las lluvias e inició una ola de calor casi permanente que se prolongó hasta vendimias. El verano ha sido el más cálido desde que existen registros, con sucesivas olas de calor y ausencia total de lluvias, lo cual ha hecho sufrir de un modo extremo a la vid para poder completar su ciclo anual. El estado sanitario, ha sido impecable. No obstante, los efectos del calor y la sequía se han dejado notar sobre la calidad ya que apenas había recursos para lograr una aceptable maduración. Los rendimientos se han visto reducidos respecto a un año normal. La escasez de recursos hídricos y elevadas temperaturas han limitado la actividad fotosintética de la vid por lo que las bayas han sido de pequeño tamaño. En resumen, estamos ante una añada con baja producción, moderado grado alcohólico y baja acidez, hechos que limitarán la capacidad de envejecimiento del vino. Una añada donde de forma general los jóvenes y cortas crianzas probablemente serán las mejores opciones.

Vinificación

100 % chardonnay de viña vieja. Tras la vendimia, la uva se lleva a la bodega, donde se despalilla 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 lías 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: Ligerio 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	18-25 años.
Viñedos	Partes altas de Toledo, viñas viejas de chardonnay.
Temperatura de Fermentación	14-22°C
Período de Fermentación y Maceración	6 horas
Composición Barrica	90 % en roble americano y 10 % en roble francés.
Edad Barrica	nueva
Tiempo en Barrica	8 meses
Tiempo en botella	Mínimo 7 Meses sobre lías
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,6 g/L
pH	3,3
Libre de SO2 (MG/L)	154 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	4,5gr/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.