

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Blas Muñoz Chardonnay 2023

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 añada 2023 será recordada por la irregularidad en la distribución de las lluvias ya que, si bien el volumen total se acerca a valores normales, su distribución estacional ha sido bastante irregular. El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frío, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El periodo de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La brotación transcurría durante el mes de abril con los suelos totalmente secos y dejaba a las cepas a expensas de las escasas reservas acumuladas durante el otoño anterior. La agonía terminaba a primeros de junio cuando las nubes fueron generosas, descargando grandes cantidades de agua que permitieron al suelo recuperar el nivel de humedad para poder completar el ciclo. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

Vinificación

100 % chardonnay de viña vieja. Tras la vendimia, la uva se lleva a la bodega, donde se despallila 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: Agradable aroma a fruta con notas de madera tostada, vainilla y mantequilla. Notas ligeramente ahumadas y toques florales.

Boca: Complejo pero fresco, 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



FINCA MUÑOZ

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.