

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Blas Muñoz Chardonnay 2024

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 2024, es la añada de la vuelta a la "relativa" normalidad tras dos años extremos, donde habíamos alcanzado récord en registros meteorológicos por elevada temperatura y sequía. La precipitación recogida durante el otoño-invierno y principio de primavera ha sido suficiente para reponer las reservas hídricas del suelo y pese a que apenas se recogieron lluvias desde primeros de abril hasta final de agosto, las cepas han podido desarrollar su ciclo vegetativo en condiciones adecuadas. Los rendimientos estuvieron por encima de las dos añadas precedentes, aunque por debajo de una cosecha normal. En resumen, la 2024 es una buena añada con vinos frescos, aromáticos y adecuado potencial de guarda.

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: 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.