

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

ESSENTIA 2020

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

Cosecha con un carácter marcadamente cálido, los viñedos toledanos disfrutaron de unas condiciones óptimas consiguiendo un equilibrio entre su desarrollo vegetativo y productivo. Un otoño cálido y lluvioso permitió acumular abundantes reservas para generar una brotación temprana y vigorosa favorecida por las buenas condiciones primaverales (lluvias, temperaturas suaves y ausencia de heladas) y que obligaron a un intenso trabajo en el viñedo para obtener una buena calidad. La cosecha comenzó el 19 de agosto con las variedades internacionales y finalizó el 19 de octubre con las autóctonas. Los rendimientos fueron superiores a los del año pasado pero en línea con el promedio histórico de la zona. La calidad está asegurada por el menor tamaño de las bayas (piel más gruesa y menos pulpa) y una concentración de compuestos fenólicos y aromáticos. El resultado son vinos con menos alcohol pero con una acidez similar a años anteriores.

Vinificación

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

18 Meses en barricas de roble francés

Notas de cata

Color: Rojo picota rubí, de capa alta.

Nariz: Aroma intenso con recuerdos de grosellas, ciruela madura y fruta en licor junto con notas de clavo, tabaco y torrefactos

Boca: Amplio y estructurado, con cierta frescura y tanino amable, largo y persistente.

Maridaje: Carnes rojas, asadas o la brasa, platos de caza, estofados y quesos curados

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



FINCA MUÑOZ



Datos técnicos

Varietales	78% Tempranillo 22% Merlot
Edad Viña	35 años
Temperatura de Fermentación	< 28°C
Composición Barrica	Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	18 meses
Tiempo en botella	12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	15%
Total Acidez (gr/l)	5,5 gr/l
pH	3,7
Total Sulphites (mg/L)	67
Azúcar Residual (GR/L)	2 gr/l
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz