

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

Durante este año hemos contemplado cómo pasó de una de las cosechas más atípicas de historia, como fue el 2017 caracterizado por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las temperaturas frescas, han retrasado la cosecha y dejado su huella en los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas normales y lluvias, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyado por un agua más que satisfactoria reserva. La maduración se produce de forma lenta y aunque las condiciones de maduración son ideales, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con altas contraste entre el día y la noche), el acumulado la demora nos prepara para una cosecha muy tardía. El primero vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y más ácidos que añadas anteriores, con predominio de notas frescas, cítricos en frutas blancas y rojas en el caso de vinos tintos.

VINIFICACIÓN

100 % tempranillo de viña vieja. 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 10 días a una temperatura controlada de 25 °C. La maceración contribuye a una excelente extracción de color y complejidad, a la vez que acentúa las características del tempranillo de viña vieja.

ENVEJECIMIENTO

Tras la fermentación, el vino se cría en un 80 % en roble americano y en un 20 % en roble francés durante 6 meses, con una humedad media-alta y temperaturas de entre 13 y 16 °C. A la crianza en barrica le siguen otros 3 meses como mínimo en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso, brillante y limpio.
Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.
Boca: Ligero 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.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	30+ años
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	10-15 Días
Composición Barrica	Americano Roble Francés
Edad Barrica	2-4 Años
Tiempo en Barrica	6 meses
Tiempo en botella	Minimun 3 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,1g/L
pH	3,8
Libre de SO2 (MG/L)	83mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	0,7g/L
Temperatura sugerida para servir	18-20°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo

PREMIOS



MUNDUSVINI
 GOLD - 2022
 Germany



DECANTER - 2022
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain



JAMES SUCKLING
 - 2021 USA