

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

Harvest with a markedly warm character, the Toledo vineyards enjoyed optimal conditions achieving a balance between their vegetative and productive development. A rainy, warm autumn allowed an accumulation of abundant reserves to generate early and vigorous budding favoured by good spring conditions (rain, mild temperatures and the absence of frosts) and which forced intense work in the vineyard to obtain good quality. Harvest started August 19th with the international varieties and ended on October 19th with the indigenous ones. Yields were higher than last year but in line with the historical average for the area. Quality has been ensured due to the smaller size of the berries (thicker skins and less pulp) and a concentration of phenolic and aromatic compounds. The result are wines with less alcohol but similar acidity to previous years.

### 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	Mínimum 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



JAMES SUCKLING  
- 2021 USA