

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Colección De La Familia Barrel Aged Red 2021

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 variabilidad meteorológica fue el factor recurrente a lo largo de esta añada tan atípica, y condicionó la cosecha tanto en cantidad como en calidad. Con el invierno llegaron las primeras adversidades para el viñedo, en la primera quincena de enero una histórica nevada asociada al temporal Filomena, seguida de una no menos importante ola de frío, con temperaturas de hasta -16 ° C, provocó muerte de yemas e incluso de partes completas de las cepas. Las variedades autóctonas, de ciclos más tardíos y mejor adaptadas al clima, resistieron bien. Una nueva temporada de lluvias a mediados de septiembre interrumpió la vendimia y afectó negativamente la maduración en las zonas más tardías al favorecer la aparición de focos fúngicos que hicieron imprescindible la selección de racimos para mantener los estándares de calidad.

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 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 12 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: Intensos aromas frutales característicos de la variedad, con excelentes notas de fruta negra, y roble tostado procedente de barricas nuevas.

Boca: Redondo, amplio y suave, con fruta madura (mora y cereza) con un toque de vainilla, coco, menta y laurel. Un vino donde la madera se muestra muy bien, pero predomina la fruta.

Maridaje: Carne asada, caza, verduras y quesos curados.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



FINCA MUÑOZ

Datos técnicos

Varietales	70% Merlot, 30% Tempranillo
Edad Viña	30+ años
Temperatura de Fermentación	25°C
Período de Fermentación y Maceración	10-15 Días
Composición Barrica	Americano Roble Francés
Edad Barrica	2-4 Años
Tiempo en Barrica	12 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
Azúcar Residual (GR/L)	0,7g/L
Temperatura sugerida para servir	18-20°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo



GUÍA PEÑÍN -
2024
Spain



JAMES SUCKLING
- 2024
USA