

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Colección De La Familia Barrel Aged Red 2022

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

Las principales características meteorológicas de la añada han sido el intenso calor y la extrema sequía acaecidos desde mediados de mayo. Los problemas empezaron en mayo, cuando cesaron las lluvias e inició una ola de calor casi permanente que se prolongó hasta vendimias. El estado sanitario, ha sido impecable. No obstante, los efectos del calor y la sequía se han dejado notar sobre la calidad ya que apenas había recursos para lograr una aceptable maduración. Los rendimientos se han visto reducidos respecto a un año normal. En resumen, estamos ante una añada con baja producción, moderado grado alcohólico y baja acidez, hechos que limitarán la capacidad de envejecimiento del vino. Una añada donde de forma general los jóvenes y cortas crianzas probablemente serán las mejores opciones.

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 cria 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.



ARAEX
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)	14,5% 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