

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

White Macabeo Verdejo 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. En otoño de 2020 la vid partía de una situación desfavorable por la escasa reserva de agua edáfica, lo que unido a la escasez de lluvias comprometía la acumulación de reservas en la planta para la brotación del año siguiente. 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. La viticultura tiene el encanto de ver impreso en los vinos el carácter de la vid, el suelo, el clima y el trabajo del viticultor.

Vinificación

70 % chardonnay y 30 % sauvignon blanc. Tras la vendimia, la uva se lleva a la bodega, donde se despallilla y se estruja. El mosto obtenido se somete a continuación a una premaceración en frío a 10 °C durante 5 horas. El 75 % del vino se fermenta entonces con levaduras autóctonas durante 20 días a unos 15 °C en depósitos de acero inoxidable, mientras que el otro 25 % se fermenta en roble americano y se cría sobre lías.

Envejecimiento

El 25 % del vino se fermenta y se cría sobre lías en barricas de roble americano durante un total de aproximadamente 4 meses. Al final del proceso de fermentación y crianza, los dos tipos de vino, el fermentado en acero inoxidable y el de roble, se mezclan para crear el coupaje final.

Notas de cata

Color: Limpio y brillante, dorado con tonalidades verdosas en el ribete.

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.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

Varietales	70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc
Edad Viña	10+ años
Temperatura Fermentado	15° C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Edad Barrica	Nueva.
Tiempo en botella	Mínimo de 2-3 meses
Contenido de Alcohol (vol)	12.5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,8 g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	113 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	5,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-11° C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.



MUNDUSVINI
GOLD - 2023
Germany