

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Colección De La Familia Barrel Fermented White 2023

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 añada 2023 será recordada por la irregularidad en la distribución de las lluvias ya que, si bien el volumen total se acerca a valores normales, su distribución estacional ha sido bastante irregular. El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frío, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El período de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La brotación transcurría durante el mes de abril con los suelos totalmente secos y dejaba a las cepas a expensas de las escasas reservas acumuladas durante el otoño anterior. La agonía terminaba a primeros de junio cuando las nubes fueron generosas, descargando grandes cantidades de agua que permitieron al suelo recuperar el nivel de humedad para poder completar el ciclo. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

Vinificación

Tras la vendimia, la uva se lleva a la bodega, donde se despalilla 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



FINCA MUÑOZ

Datos técnicos

Varietales	50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc
Edad Viña	10+ años
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	5,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-11° C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.

