

# Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

## Colección De La Familia Barrel Fermented White 2024

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 2024, es la añada de la vuelta a la "relativa" normalidad tras dos años extremos, donde habíamos alcanzado récord en registros meteorológicos por elevada temperatura y sequía. La precipitación recogida durante el otoño-invierno y principio de primavera ha sido suficiente para reponer las reservas hídricas del suelo y pese a que apenas se recogieron lluvias desde primeros de abril hasta final de agosto, las cepas han podido desarrollar su ciclo vegetativo en condiciones adecuadas. Los rendimientos estuvieron por encima de las dos añadas precedentes, aunque por debajo de una cosecha normal. En resumen, la 2024 es una buena añada con vinos frescos, aromáticos y adecuado potencial de guarda.

### 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 coupage 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.