

Bodegas y Viñedos Muñoz

D.O. La Mancha

Cencibel Organic 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. Este año ha sido un año complicado, la climatología tan variable ha requerido un esfuerzo adicional tanto en viñedo como en bodega para transmitir lo mejor de la uva a través de los vinos.

Vinificación

Al entrar en la bodega, la uva es inspeccionada, despalillada y luego premacerada a 15 °C. Pasado ese tiempo se produce la fermentación en depósitos autovaciantes de acero inoxidable junto con los hollejos durante un total de 12 días a 25-28 °C.

Envejecimiento

9 meses en barrica de roble Americano

Notas de cata

Color: Rojo cereza de con ribete violáceo.

Nariz: Aroma intenso de fruta roja y regaliz con fondo de caramelo y torrefactos.

Boca: Redondo, equilibrado y persistente.

Maridaje: Caza, estofados, carnes a la brasa, legumbres y quesos curados o azules

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Cencibel
Edad Viña	15 años de media Situado a 650 m. se encuentra el viñedo, plantado entre los años 1.998 y 2.003, con una densidad de plantación de 2.222 y 2.778 cepas /ha respectivamente y conducido en espaldera sobre suelos arcillosos con encostramientos calcáreos que incluso afloran en
Viñedos	
Temperatura Fermentado	25-28°C
Período de Fermentación y Maceración	12 días
Composición Barrica	Americana
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	9 meses
Tiempo en botella	9 meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	14 % Vol
Total Acidez (gr/l)	5 gr/l
pH	4,89
Total Sulphites (mg/L)	50 mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	3 gr/l
Temperatura sugerida para servir	14-16°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz

