

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Legado Muñoz Garnacha 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. 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.

Vinificación

100 % garnacha. Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas a 15 °C durante 24 horas. El mosto se fermenta y macera junto con los hollejos durante 8 días en depósitos de acero inoxidable autovaciantes a una temperatura controlada de 25 °C.

Envejecimiento

null

Notas de cata

Color: Color cereza intenso con un vivo ribete violáceo.
Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.
Boca: Ligerio y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.
Maridaje: Todo tipo de carnes blancas, verduras asadas, arroces y pastas



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



FINCA MUÑOZ

Datos técnicos

Varietales	100% Garnacha
Edad Viña	Más de 10 años.
Temperatura de Fermentación	15° C
Período de Fermentación y Maceración	10 días.
Tiempo en botella	Mínimo de un mes.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5%
Total Acidez (gr/l)	5,22 g/L
pH	3,79
Libre de SO2 (MG/L)	94 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,45 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-12°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.



GILBERT &
GAILLARD - 2025
France