

Bodegas y Viñedos Muñoz

LEGADO MUÑOZ 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

Durante este año hemos contemplado cómo pasó de una de las cosechas más atípicas de historia, como fue el 2017 caracterizado por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las temperaturas frescas, han retrasado la cosecha y dejado su huella en los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas normales y lluvias, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyado por un agua más que satisfactoria reserva. La maduración se produce de forma lenta y aunque las condiciones de maduración son ideales, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con altas contraste entre el día y la noche), el acumulado la demora nos prepara para una cosecha muy tardía. El primero vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y más ácidos que añadas anteriores, con predominio de notas frescas, cítricos en frutas blancas y rojas en el caso de vinos tintos.

VINIFICACIÓN

70 % macabeo y 30 % verdejo. 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, para luego fermentar con levaduras autóctonas durante 20 días a unos 15 °C en depósitos de acero inoxidable.



NOTAS DE CATA

Color: Limpio y brillante, dorado con tonalidades verdosas.

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.

DATOS TECNICOS

Varietales	70% Macabeo, 30% Verdejo
Edad Viña	Más de 10 años
Temperatura Fermentado	15° C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Tiempo en botella	Mínimo 1 Mes
Contenido de Alcohol (vol)	12%
Total Acidez (gr/l)	5,9 g/l
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	110 mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	5,1 g/l
Temperatura sugerida para servir	8-11° C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo