

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Legado Muñoz Merlot 2019

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 Polo, está profundamente implicada en la elaboración de vinos de calidad que se disfrutan en todo el mundo.

Vendimia

Las condiciones edafoclimáticas que condicionaron la producción de la cosecha 2019 estuvieron dominadas por el carácter cálido y seco del año agrícola. La primavera llegó con un abril lluvioso y frío. Sin embargo, la abundante lluvia no fue suficiente para llevar el contenido de agua del suelo a niveles estándar para el desarrollo de las plantas. Este problema generó una menor tasa de crecimiento y un tamaño de baya limitado, con la consiguiente pérdida de producción. El desarrollo del viñedo estuvo marcado por condiciones de cultivo estresantes, que provocaron un bajo desarrollo vegetativo y una cosecha reducida. Sin embargo, la vid tenía una buena capacidad de autorregulación a pesar de condiciones tan adversas, el aspecto del viñedo en la época de maduración llamaba la atención por cómo mantenía activo el ciclo y el ritmo de maduración era estable y contenido.

Vinificación

Una vez inspeccionada su calidad, la uva se despalilla, se estruja y se premacera a 15 °C durante 24 horas. Luego se fermentan y maceran durante 10 días a una temperatura constante de 25 °C en depósitos de acero inoxidable, tras los cuales se sangran los depósitos y se presanan los hollejos. El siguiente paso es la fermentación maloláctica, tras la cual finalmente se filtra y embotella el vino.

Envejecimiento

El vino tiene una crianza de 12 meses en roble americano.

Notas de cata

Color: Color picota oscuro con un envolvente ribete rojo.

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

Datos técnicos

Varietales	100% Merlot
Edad Viña	20-30 años
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble americano
Tiempo en Barrica	12 meses
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,1g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	83mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	33
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz