Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Legado Muñoz Merlot 2020

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

Cosecha con un carácter marcadamente cálido, los viñedos toledanos disfrutaron de unas condiciones óptimas consiguiendo un equilibrio entre su desarrollo vegetativo y productivo. Un otoño cálido y lluvioso permitió acumular abundantes reservas para generar una brotación temprana y vigorosa favorecida por las buenas condiciones primaverales (lluvias, temperaturas suaves y ausencia de heladas) y que obligaron a un intenso trabajo en el viñedo para obtener una buena calidad. La cosecha comenzó el 19 de agosto con las variedades internacionales y finalizó el 19 de octubre con las autóctonas. Los rendimientos fueron superiores a los del año pasado pero en línea con el promedio histórico de la zona. La calidad está asegurada por el menor tamaño de las bayas (piel más gruesa y menos pulpa) y una concentración de compuestos fenólicos y aromáticos. El resultado son vinos con menos alcohol pero con una acidez similar a años anteriores.

Vinificación

Una vez inspeccionada su calidad, la uva se despalilla, se estruja y se premacera a 15 ºC 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 prensan 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 se muestra equilibrado, con agradables notas tostadas. Aromas de cereza, ciruela, pasas, laurel y eucalipto.
Boca: En boca es sedoso, con sabores a fruta madura junto con notas de especias, café y un poco de vainilla y canela. Taninos pulidos y final persistente.
Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

FINCA MUÑOZ

Datos tecnicos

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	36
Libre de SO2 (MG/L)	83mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	33
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Bienvenido Muñoz

GILBERT & GAILLARD - 2023
France