

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Legado Muñoz Rosé 2022

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

Las principales características meteorológicas de la añada han sido el intenso calor y la extrema sequía acaecidos desde mediados de mayo. Los problemas empezaron en mayo, cuando cesaron las lluvias e inició una ola de calor casi permanente que se prolongó hasta vendimias. El verano ha sido el más cálido desde que existen registros, con sucesivas olas de calor y ausencia total de lluvias, lo cual ha hecho sufrir de un modo extremo a la vid para poder completar su ciclo anual. El estado sanitario, ha sido impecable. No obstante, los efectos del calor y la sequía se han dejado notar sobre la calidad ya que apenas había recursos para lograr una aceptable maduración. Los rendimientos se han visto reducidos respecto a un año normal. La escasez de recursos hídricos y elevadas temperaturas han limitado la actividad fotosintética de la vid por lo que las bayas han sido de pequeño tamaño. En resumen, estamos ante una añada con baja producción, moderado grado alcohólico y baja acidez, hechos que limitarán la capacidad de envejecimiento del vino. Una añada donde de forma general los jóvenes y cortas crianzas probablemente serán las mejores opciones.

Vinificación

Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas a 7 °C. A continuación se despalillan y estrujan. La fermentación y la maceración se producen en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura controlada de 25 °C, 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

null

Notas de cata

Color: De un atractivo rojo cereza suave, limpio y brillante.

Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

Boca: Ligeroy 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% Tempranillo.
Edad Viña	Promedio de 27 años.
Temperatura Fermentado	25° C
Período de Fermentación y Maceración	8 días.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5%
Total Acidez (gr/l)	5,72 g/l
pH	3,58
Libre de SO2 (MG/L)	90 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	4,2 g/l
Temperatura sugerida para servir	15-16° C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.