Bodegas y Viñedos Muñoz

D.O. La Mancha

Cencibel Organic 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

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y un comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. y que incluso en nuestra zona alta (550-700 m) ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios e incluso redondos en la zona media y alta y una concentración de aromas superior a la esperada. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda. Excepto en la zona más baja del pueblo (10% del volumen total) donde la sequía fue más severa, estamos, una vez más, ante una gran añada de la que disfrutaremos de grandes vinos en el futuro.

Vinificación

Al entrar en la bodega, la uva es inspeccionada, despalillada y luego premacerada a 15 ºC. Pasado ese tiempo se produce la fermentación en depósitos autovaciantes de acero inoxidable junto con los hollejos durante un total de 12 días a 25-28 ºC.

Envejecimiento

9 meses en barrica de roble Americano

Notas de cata

Color: Rojo cereza de con ribete violáceo.
Nariz: Aroma intenso de fruta roja y regaliz con fondo de caramelo y torrefactos.
Boca: Redondo, equilibrado y persistente.
Maridaje: Caza, estofados, carnes a la brasa, legumbres y quesos curados o azules

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

FINCA MUÑOZ

Datos tecnicos

Varietales	100% Cencibel
Edad Viña	15 años de media
Viñedos	Situado a 650 m. se encuentra el viñedo, plantado entre los años 1.998 y 2.003, con una densidad de plantación de 2.222 y 2.778 cepas /ha respectivamente y conducido en espaldera sobre suelos arcillosos con encostramientos calcáreos que incluso afloran en
Temperatura de Fermentación	25-28ºC
Período de Fermentación y Maceración	12 días
Composición Barrica	Americana
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	9 meses
Tiempo en botella	9 meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	14 % Vol
Total Acidez (gr/l)	5 gr/l
pH	4,89
Total Sulphites (mg/L)	50 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	3 gr/l
Temperatura sugerida para servir	14-16ºc
Vinicultor	Bienvenido Muñoz