

Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Legado Muñoz Tempranillo 2023

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 2023 será recordada por la irregularidad en la distribución de las lluvias ya que, si bien el volumen total se acerca a valores normales, su distribución estacional ha sido bastante irregular. El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frío, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El periodo de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La brotación transcurría durante el mes de abril con los suelos totalmente secos y dejaba a las cepas a expensas de las escasas reservas acumuladas durante el otoño anterior. La agonía terminaba a primeros de junio cuando las nubes fueron generosas, descargando grandes cantidades de agua que permitieron al suelo recuperar el nivel de humedad para poder completar el ciclo. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

Vinificación

100 % tempranillo de viña vieja. 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.

Notas de cata

Color: Rojo picota limpio y brillante, de capa media y ribete granate.
Nariz: Aromas de arándanos maduros y moras, junto con un interesante toque herbáceo
Boca: Amplio y suave, con sabores de frutos rojos. Equilibrado y sabor persistente.
Maridaje: Pastas, quesos semicurados, carnes asadas o a la brasa. Perfecto para tapear.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



FINCA MUÑOZ

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	27 Años de media
Temperatura de Fermentación	25° C
Período de Fermentación y Maceración	8 Días
Contenido de Alcohol (vol)	13.5%
Total Acidez (gr/l)	4.52 g/L
pH	3.8
Libre de SO2 (MG/L)	28 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-16° C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.