Bodegas y Viñedos Muñoz

I.G.P. Castilla

Legado Muñoz Tempranillo 2024

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 2024, es la añada de la vuelta a la "relativa" normalidad tras dos años extremos, donde habíamos alcanzado récord en registros meteorológicos por elevada temperatura y sequía. La precipitación recogida durante el otoño-invierno y principio de primavera ha sido suficiente para reponer las reservas hídricas del suelo y pese a que apenas se recogieron lluvias desde primeros de abril hasta final de agosto, las cepas han podido desarrollar su ciclo vegetativo en condiciones adecuadas. Los rendimientos estuvieron por encima de las dos añadas precedentes, aunque por debajo de una cosecha normal. En resumen, la 2024 es una buena añada con vinos frescos, aromáticos y adecuado potencial de guarda.

Vinificación

100 % tempranillo de viña vieja. Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas a 7 ºC. 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 ºC, 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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

FINCA MUÑOZ

Datos tecnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	27 Años de media
Temperatura de Fermentación	25º 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	15-16º C
Vinicultor	Bienvenido Muñoz Pollo.