

BODEGAS DEL MUNI

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CORPUS DEL MUNI Blanca Selección 2016 (Chardonnay, Sauvignon Blanc Verdejo, Riesling).

Origen: Tierra de Castilla

Enólogo-Asesor Técnico: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 55000 Botellas

Notas de Cata: De color amarillo, con reflejos verdosos de una intensidad aromática alta recuerdos de fruta tropical (piña, mango, maracuya etc) recuerdos de fruta blanca frutal en boca, conjuga elegancia, fineza, es alegre fresco y persistente.

Gastronomía: Compañero de Pescados, Mariscos, Arroces, Pastas, Quesos etc. Servir a 4-6 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 60% Chardonnay 18 % Sauvignon Blanc 18% Verdejo 4% Riesling).

Viñedos: Viñas adultas (10 años). De una producción de 6.000 Kg/Ha. regadio

Porte de la Viña: En espaldera. Marco de Plantación 3 x 1.5

Vendimia: Mecanizada y la recolección fue nocturna

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 8-12°C durante 6-8 horas

Fermentación Alcohólica: En depósito a 12-13°C

Fermentación Maloláctica: No

Permanencia en depósito: 2 meses con removido de lias finas antes de su embotellado

Análisis:

Grado Alcohólico: 12 % Vol.

Acidez Total: 5,5 gr/l

PH : 3.25

Azúcar Residual: 1 gr/l

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Sintético 42x24

Envase: Bordelesa alta Stylus