

# **BODEGAS DEL MUNI**

## **DATOS BÁSICOS:**

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

**Origen:** Tierra de Castilla

**Enologo-Asesor Tecnico:** 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 deposito:** 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