

# BODEGAS DEL MUNI

## DATOS BÁSICOS:

**Nombre:** CORPUS DEL MUNI Roble 2015

**Origen:** Tierra de Castilla

**Enólogo - Asesor Técnico:** José Sánchez-Barba Caminero.

**Producción:** 100.000 Botellas

**Notas de Cata:** De color rojo rubí con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (mora, arándanos), recuerdos especiados, elegantes notas de madera de alta calidad

Sabroso, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

**Gastronomía:** Compañero de Carnes de caza menor, carnes rojas, y quesos semicurados etc. Servir a 12-14 °C

## INFORMACIÓN TÉCNICA:

**Variedad:** 80% Tempranillo 5% Garnacha, 5% Syrah y 5% Petit verdot. 5% Merlot

**Viñedos:** Viñas (entre 12-40 años). De una producción entre 2500- 7000 Kg/Ha. secano y regadío

**Porte de la Viña:** En Vaso. Marco de Plantación 2,5 x 2,5

Espaldera. Marco de Plantación 3 x 1,5

**Vendimia:** A Mano y Mecanizada.

**Sistema de Elaboración:** Maceración pelicular a 10°C durante 36 horas

**Fermentación Alcohólica:** En depósito a 25-28°C

**Fermentación Maloláctica:** En depósito a 20 °C

**Permanencia en barrica:** 3-4 meses en barrica francesa de Radoux Blend con removido de lías finas antes de su embotellado

## Análisis:

**Grado Alcohólico:** 14,5 % Vol.      **Acidez Total:** 5,3 gr/l      **PH :** 3.7

**Azúcar Residual:** < 0,1 gr/l de Glucosa -Fructosa

**Filtrado:** 0,65 micras

## INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

**Etiqueta Frontal:**

**Etiqueta Posterior:**

**Corcho:** Natural 45x24

**Envase:** Bordelesa alta