



BIENVENIDO MUÑOZ

Sauvignon & Moscatel

2020

Situada en La Mancha toledana y fundada en 1940, Viñedos y Bodegas Muñoz continúa apostando por el mantenimiento del espíritu familiar y por la calidad. La gama de vinos elaborados va desde jóvenes frescos hasta vinos envejecidos de características complejas. Nuestros vinos cuentan con un reconocido prestigio a nivel nacional e internacional. La preocupación por adaptarse a los nuevos tiempos y mercados ha hecho que el espíritu emprendedor del fundador, Blas Muñoz, se mantenga hasta nuestros días combinando innovación, tradición y pasión por el trabajo.



AÑADA

La 2020 es una añada que se caracteriza por representar el promedio de la zona de producción, después de una añada anterior muy seca.

Un verano con temperaturas moderadas pero seco, favoreció la formación de bayas de pequeño tamaño y por consiguiente la concentración, que dota de una interesante longevidad a los vinos de esta añada.

NOTAS DE CATA

VISUAL: Amarillo pálido con ribete acerado.

NARIZ: Frutal, combina notas de cítricos con un fondo de flores blancas y hierbas aromáticas.

BOCA: Entrada fresca y seductora, con agradables notas dulces bien equilibradas con la acidez.

RECOMENDACIONES

MARIDAJE: Aperitivos, snacks, tapas. También marida bien con mariscos y pescados.

Tª SERVICIO: 4-6 °C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Sauvignon Blanc & Moscatel
Edad del Viñedo	10-20 años
Temperatura Fermentación:	14 °C
Tiempo de Maceración:	5 horas
Tiempo de Barrica:	
Alcohol:	Alc. 10,20 % Vol.
Acidez:	5,30 g/l.
SO2 Total:	75 ppm
Azucar:	44 g/l.