



BLAS MUÑOZ

Cepas Viejas

Tempranillo 2015

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 añada 2015 se caracterizó por un invierno y primavera muy secos seguidos por un verano extremadamente cálido, marcado por las continuas olas de calor.

Con esta meteorología la vid, produjo menos cantidad, con bayas muy pequeñas que proporcionaron una elevada concentración, que les dota de una elevada longevidad

NOTAS DE CATA

VISUAL: Rojo cereza intenso con ribete cereza.

NARIZ: Excelente expresión varietal. Fruta roja y mora silvestre con especias y monte bajo. Agradables toques de madera tostada y vainilla.

BOCA: Redondo y aterciopelado con buena estructura. Equilibrado y persistente.

RECOMENDACIONES

MARIDAJE: Carnes rojas, asadas o la brasa, platos de caza, estofados y quesos curados.

Tª SERVICIO: 16-18 °C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Tempranillo
Edad del Viñedo	> 60 años
Temperatura Fermentación:	< 28 °C
Tiempo de Maceración:	15 días
Tiempo de Barrica:	12 meses
Alcohol:	Alc. 14,2 % Vol.
Acidez:	5,6 g/l.
SO2 Total:	40 ppm
Azucar:	1,70 g/l.