



BLAS MUÑOZ

Fermentado en Barrica

Chardonnay 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 limón con ribete dorado.

NARIZ: Aroma complejo con predominio de fruta de hueso, especias dulces y toques de pastelería combinado con notas tostadas y de vainilla

BOCA: Cálido y graso, envolviendo el paladar con un final de buena crianza. Su persistencia en boca es prolongada.

RECOMENDACIONES

MARIDAJE: Platos elaborados con pescados de todo tipo, mariscos y arroces. Perfecto incluso con carnes blancas asadas

Tº SERVICIO: 11-13 °C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Chardonnay
Edad del Viñedo	22 años
Temperatura Fermentación:	14-22 °C
Tiempo de Maceración:	10 horas
Tiempo de Barrica:	6 meses
Alcohol:	Alc. 14,35 % Vol.
Acidez:	6,2 g/l.
SO2 Total:	120 ppm
Azúcar:	4,0 g/l.