



FINCA MUÑOZ

Colección de la Familia

Blanco 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 pajizo con matices dorados.

NARIZ: Aromas cítricos y hierbas silvestres, con toques de vainilla y pastelería.

BOCA: Graso y estructurado, con una buena acidez y persistente.

RECOMENDACIONES

MARIDAJE: Pescados, pastas, arroces y quesos semicurados.

Tª SERVICIO: 8-10 °C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Chardonnay-Sauvignon blanc
Edad del Viñedo	> 15 años
Temperatura Fermentación:	14 °C
Tiempo de Maceración:	11h x 10 °C
Tiempo de Barrica:	4 meses (25% del vino)
Alcohol:	Alc. 13,00 % Vol.
Acidez:	5,90 g/l.
SO2 Total:	115 ppm
Azucar:	7,5 g/l.

V.T. CASTILLA