



FINCA MUÑOZ

Colección de la Familia

Tinto 2018

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 2018 se caracterizó por su carácter fresco y húmedo, lo que generó una cosecha de rendimientos generosos y retraso considerable de la vendimia.

El resultado fue de vinos de frescos y frutales, de carácter continental y equilibrados.

NOTAS DE CATA

VISUAL: Rojo cereza intenso con ribete violáceo.

NARIZ: Aromas de frutos rojos combinado con notas lácticas, roble cremoso y caramelo.

BOCA: Amplio, redondo sabroso y persistente.

RECOMENDACIONES

MARIDAJE: Carnes rojas, platos de caza, quesos curados y tapas.

Tª SERVICIO: 16-18 °C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Tempranillo-Merlot-Cabernet S.
Edad del Viñedo	> 30 años
Temperatura Fermentación:	< 25 °C
Tiempo de Maceración:	12 días
Tiempo de Barrica:	8 meses
Alcohol:	Alc. 14,00% Vol.
Acidez:	5,5 g/l.
SO2 Total:	80 ppm
Azúcar:	6,0g/l.

V.T. CASTILLA