



BODEGAS DEL MUNI

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CORPUS DEL MUNI Tempranillo, Syrah, Garnacha 2017 60 Barricas

Origen: Tierra de Castilla

Enólogo: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 17000 Botellas

Notas de Cata: De color rojo rubí con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (mora, arándanos), recuerdos a chocolate y café.

Sabroso, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Gastronomía: Compañero de Carnes de caza menor, carnes rojas, y quesos semicurados etc. Servir a 12-14 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 90% Tempranillo, 5% syrah, 5% Garnacha

Viñedos: Vino de pago y terruño único. Viñas viejas (10-15 años). De una producción de 3.500 Kg/Ha Regadío controlado y

Porte de la Viña: En espaldera. Marco de Plantación 3 x 1.5 y porte bajo a 2.5x2.5

Vendimia: Mecanizada y la recolección fue nocturna, vendimia manual (Garnacha)

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 8-15 °C durante 24 horas

Fermentación Alcohólica: En depósito a 22-25°C

Fermentación Maloláctica: Si

Permanencia en barrica : 60 días aprox. Roble Frances de 225 litros

Análisis:

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Acidez Total: 5,2 gr/l

PH: 3.65

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Sintético 42x24

Envase: Bordelesa alta Blanca