

# Muñana Delirio Roble de Muñana (2015)

## IDENTIDAD

Bodega	<b>Muñana</b>
Nombre	<b>Delirio Roble de Muñana</b>
Año	<b>2015</b>
Ubicación	<b>España &gt; Andalucía &gt; Granada Sur-Oeste</b>
Categoría	<b>Vino Tinto</b>
Precio	<b>7,60 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre 6 meses en Barrica de Roble Francés y Americano.

## COMENTARIO

CLUB DE CATAS  
TORREJÓN



# Muñana Delirio Roble de Muñana (2015)

**Comentario** La historia de Bodegas MUÑANA comienza en los años 80 cuando se realizan las primeras plantaciones de vides en la finca Peñas Prietas para obtener los clásicos vinos jóvenes de la zona.

Desde ese momento la finca, los cultivos y sus vinos no han dejado de evolucionar. En el año 2002 nace la marca MUÑANA cuyo nombre tiene su origen en una zona de la finca donde se recibe el agua procedente de las nieves de Sierra Nevada y homónima de un pueblecito de Ávila llamado MUÑANA que presenta claras similitudes con la finca en cuanto a altitud (ambos situados a 1.200 msnm), orografía (rodeados de montañas) y cultivos (melocotones, cerezas y vides)... tal vez este sea el verdadero origen de la denominación MUÑANA.

Los cambios, mejoras e innovaciones no han dejado de sucederse en Bodegas MUÑANA, tomando un ritmo frenético desde el año 2006 hasta la actualidad, de la mano de Agro Sierra Nevada S.L., al ver en ella e lugar ideal para cumplir un sueño que venía gestándose desde hacía tiempo: producir vinos de calidad en Andalucía que pudieran colocarse entre los más representativos de España.

El ambicioso plan de expansión que se ha llevado a cabo desde entonces ha incluido sucesivas ampliaciones de los cultivos bajo una intensa planificación, mejora de los sistemas de riego, ampliación y mejora de las bodegas de elaboración y crianza, introducción de nuevas líneas de producto etc; lo que ha conseguido llevar a la bodega a lo que hoy es: un referente que no para de cosechar premios y menciones del más alto rango en el mundo de la enología gracias a la elaboración de vinos con matices realmente irrepetibles, que derrochan una personalidad que nace directamente de la tierra: de una uva extraordinaria y unas condiciones de maduración únicas.

CATAS (1)

Fecha	10 de enero de 2018
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Platos	Carnes rojas y blancas, setas, quesos semicurados o curados, platos de pasta, verduras, sopas, embutidos, tortillas, legumbres y ahumados
Notas	<b>NOTAS DE CATA DE LA BODEGA:</b> De color rojo rubí, intenso. En nariz notamos frutos rojos, con tonos balsámicos propios de la variedad Merlot. Toques especiados y tostados propios de su paso por bodega. En boca apreciamos que permanece la frescura de la fruta y sus 6 meses de crianza lo hacen un vino redondo, agradable, carnosos y muy expresivos. En definitiva el equilibrio perfecto.
Visual	Rojo picota madura, capa alta, algo opalescente.

# Muñana Delirio Roble de Muñana (2015)

- Olfato** Aromas a fruta roja madura, compotada y cuero.  
Se muestra algo evolucionado.  
Al agitar aparecen notas de regaliz, pimienta y madera vieja.
- Boca** Entrada potente, con volumen y algo ardiente.  
En el paso se muestra equilibrado, seco, acidez correcta y taninos algo verdes.  
Persistencia media

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
10/1/18	Consumido		

