

Viñedos y Bodegas Muñoz Legado Muñoz (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Viñedos y Bodegas Muñoz
Nombre	Legado Muñoz
Año	2016
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	España > Castilla La Mancha > La Mancha
Categoría	Vino Tinto
Precio	3,30 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación
Estrujado y despalillado de la uva, este vino sufre un proceso de maceración durante 12 días. Controlando la temperatura a 28°C.

Crianza
Envejecido durante 3 meses en barrica de roble americano.

VIÑEDO

Viticultura Edad del viñedo: 15-30 años.

REFERENCIAS

Web <http://www.bodegasmunoz.com/vinos/legado-munoz-garnacha/>

COMENTARIO

Comentario Fundada en 1940, esta bodega comenzó como una pequeña plantación de viñedos en la localidad de Noblejas, al sur de Madrid, en la que actualmente es la región vitivinícola más grande del mundo: La Mancha.

La región ofrece condiciones climáticas ideales y suelos de características únicas que producen vinos concentrados y extraordinarios aromáticos.

Convertidos a menudo en pioneros manchegos que han impulsado las mejoras en la calidad y la longevidad de los vinos de la región, Viñedos y Bodegas Muñoz se ha convertido en una fuerza importante en los mercados internacionales de vinos. Hoy, la tercera generación de la familia, encabezada por Bienvenido Muñoz Pollo, está profundamente implicada en la elaboración de vinos de calidad que se disfrutan en todo el mundo.

CATAS (1)

Fecha	28 de noviembre de 2018
Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Platos	Carnes a la brasa, asadas o estofadas, pastas y quesos no excesivamente curados. Perfecto acompañamiento con tapas.
Notas	NOTAS DE CATA DE LA BODEGA: Vista: Color cereza muy vivo con ribete violeta. Nariz: Aroma intenso que recuerda a fresas y frambuesas, con un toque especiado (nuez moscada, pimienta...). Finas notas tostadas y cremosas del roble. Combinando de vainilla y café. Boca: Boca carnosa, fruta y roble bien fundidos, con taninos bien pulidos. Buen peso de la fruta. Especiado.
Visual	Color rojo picota con ribete cereza e irisaciones violetas. Capa baja, limpio y brillante. Buena lagrime
Olfato	Buena intensidad aromática, con predominio de aromas a fruta roja madura, herbáceos y especies (nuez moscada) a copa parada Al agitar aparecen notas de madera. Una vez reposado aparecen nuevas notas amieladas y balsámicas
Boca	Entrada carnosa y equilibrado. En el paso se muestra con taninos maduros y buena acidez Notas de fruta roja madura y especies Buena persistencia final Invita a seguir bebiendo

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

