

## Blas Muñoz Chardonnay 2022 FB



Añada	2022
Bodega	Blas Muñoz
Den.origen	Vino de la tierra
Uvas	Chardonnay
Fecha de cata	13/03/24
Tipo de vino	Blanco fermentado en barrica

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedos situados en la mesa de Ocaña, al norte de la provincia de Toledo, se encuentra el viñedo de Chardonnay a una altitud de 730 m. sobre suelos arcillo-calcáreos del terciario.

La plantación se hizo en los años 1.998 y 2.005 y está conducida en espaldera vertical a una densidad de plantación de 2.747 cepas/ha.

Fermentado en barrica entre 14º y 22º. Criado en barrica de roble durante 6 meses.

## Análisis enológico

Alcohol: 14%

### Acidez

Acidez Total: 7,1 g/l

SO2 total: 136 ppm

## Fases de la cata:

### Visual

De color amarillo dorado pálido con irisaciones verdosas, ribete oro, limpio y brillante, glicérico

### Olfativa

Vino bastante complejo. Esta un poco reducido al servir, después sobresale la fruta de hueso como el melocotón, membrillo, notas de melón, aparecen flores blancas como el azahar, lacteos como mantequilla, la madera deja su toque personal apareciendo coco, tabaco y café, tambien algo de caramelo

### Boca

En boca tiene una entrada potente y sávida, es amplio y denso, con una acidez integrada y un amargor final que lo hace largo y persistente, intenso retrogusto