



FINCA MUÑOZ

Barrel Aged

VENDIMIA

La cosecha del 2008 destacó por una calidad excepcional y por ser aproximadamente un 30% inferior que en años anteriores.

VINIFICACIÓN

Tras la recepción e inspección de la uva en bodega, el estrujado da lugar a la separación del mosto de los hollejos.

La maceración y fermentación (28°C. durante 15 días) del mosto con los hollejos aportará al vino el color, complejidad y matices propios de la antigüedad del viñedo del que procede la uva, 100% Tempranillo.

CRIANZA

La crianza tiene lugar en barricas de roble, 80% Americano y 20% Frances, durante 6 meses, en unas condiciones de humedad media - alta y una temperatura entre 13° C y 16°C

NOTAS DE CATA

Vista: Limpio y brillante, color rubí granate y matices púrpura.

Nariz: Aroma potente y muy frutal, recordando claramente a la variedad, excelentes aromas de crianza, resaltando agradables tostados, procediendo de un roble muy nuevo.

Boca: En boca es amplio y suave, se aprecia fruta fresca y madura (mora y cereza) con una pizca de vainilla, coco, menta y laurel. Un vino donde la madera se nota, pero predomina claramente la fruta sobre las notas de crianza.

Maridaje: Carnes rojas, estofados, todo tipo de platos de caza y quesos de fuerte sabor.

Perfecto acompañamiento para Tapas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedades: 100% Tempranillo.

Edad del viñedo: Mayor de 40 años.

Temperatura de fermentación: 28°C.

Barricas: Roble Americano 80% - Roble Francés 20%.

Edad de las barricas: 0-2 años.

Tiempo en barrica: 6 meses.

Tiempo en botella: 6 meses.

Contenido en alcohol: 14,50% Vol.

Temperatura de servicio: 18°C- 20°C.

Winemaker: Bienvenido Muñoz Pollo.

Prova da safra 2009. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.