

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



Legado Muñoz Garnacha

Redondo y equilibrado... toda la fruta de la garnacha con tanino bien pulidos

De color cereza muy vivo con ribete violeta y aroma intenso que recuerda a fresas y frambuesas este vino es ideal para tomar con carnes a la brasa, asadas o estofadas, pastas y quesos no excesivamente curados. Perfecto acompañamiento con tapas.

NOTAS DE CATA

Visual: Atractivo color rojo cereza de capa alta 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 toques de vainilla y café moka

Boca: Boca carnosa, fruta y roble bien fundidos, con taninos bien pulidos. Buen peso de la fruta. Especiado. Persistente.

RECOMENDACIONES

Maridaje: Carnes a la brasa, asadas o estofadas, pastas y quesos no excesivamente curados. Perfecto acompañamiento con tapas.

Tª Servicio: 14-16 °C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Variedad:** Garnacha
- **Edad del viñedo:** 15 – 30 años
- **Temperatura fermentación:** 25 – 28 °C
- **Tiempo de maceración:** 8 días
- **Tipo de barrica:** Staves de roble
- **Alcohol:** Alc. 13,50% Vol.
- **Acidez:** 5,6 g/l.
- **SO2 total:** 96 ppm
- **Azúcar:** 3,5 g/l.

Safra 2018. Jantar em 14/10/2020.