



FINCA MUÑOZ

Cepas viejas



VENDIMIA

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

VINIFICACIÓN

Despalillado, encubado con una duración de 20 días. (Temperatura 30° C).

Posterior trasiego a depósito donde transcurre la fermentación manoláctica, una vez finalizada ésta, se realiza un nuevo trasiego y posteriormente pasa a la barrica para iniciar el proceso de crianza.

CRIANZA

El proceso de crianza se realiza durante 12 meses en barrica de roble Americano (80%) y Francés (20%).

NOTAS DE CATA

Vista: Limpio y brillante de intenso color cereza.

Nariz: Excelente expresión varietal, fruta roja y frutillos negros del bosque en confitura.

Perfecto equilibrio entre frutuosidad y los matices adquiridos durante la crianza, resaltando agradables tostados, vainillas y un toque balsámico.

Boca: Carnoso y aterciopelado, se aprecia fruta fresca y madura (mora y cereza) con una pizca de vainilla, coco, menta y laurel. Bien estructurado, pulido y largo.

Maridaje: para acompañar platos elaborados y de consistencia. Carnes rojas, quesos de fuerte sabor, platos de caza, estofados...

Por sus características es un vino de gran longevidad. Aunque es perfecto para su consumo actual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedades: 100% Tempranillo.

Edad del viñedo: Selección de viñedos de entre 60 y 100 años.

Temperatura de fermentación: 30° C.

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

Edad de las barricas: Nuevas.

Tiempo en barrica: 12 meses.

Tiempo en botella: 12 meses.

Contenido en alcohol: 14,50° % Vol.

Acidez total: 4,70 g/l.

PH: 3,7

SO2 libre: .28 mg/l

Azúcar residual: 2,0 g/l.

Temperatura de servicio: 18° C.
Se recomienda decantación

Winemaker: Bienvenido Muñoz Pollo.