

MUÑANA *Rojo*

Nuestro vino

CATEGORÍA	VINO DE LA TIERRA ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA
COSECHA	2010
BOTELLA	0,375 L, 0,75 L Y 1,5 L
PRODUCCIÓN	74.829 BOTELLAS DE 0,75 L y 289 BOTELLAS MAGNUM
EMBOTELLADO	Agosto de 2012
NUESTRAS UVAS	Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Monastrell

Parámetros Analíticos

GRADO ALCOHÓLICO	13,5 % Vol
ACIDEZ TOTAL (gr/l en ac. tartárico)	4,8 g/l
pH	3,70

Datos climatológicos de la cosecha 2010

Un año precipitaciones invernales y buenas condiciones de maduración. En fechas próximas al envero se realizó un aclareo de racimos para permitir que la cepa desarrollara completamente todo su potencial con rendimientos adecuados. La vendimia se realizó de forma manual, en cajas de menos de 20 Kg, de parcela en parcela en función del momento óptimo de maduración para obtener la máxima calidad.

Características de elaboración

La vendimia pasa por una mesa de selección para poder separar cualquier resto vegetal u objeto que pueda alterar la calidad. Posteriormente se estruja la uva y se encuba en depósitos de acero inoxidable provistos de control de temperatura. La fermentación se realiza entre 22-27 °C, con remontados periódicos dos veces / día. Fermentación maloláctica en depósitos de inoxidable con bacterias seleccionadas.

La crianza se ha realizado en barricas de roble francés y americano durante doce meses. Posteriormente, tras su embotellado, ha permanecido en cuevas naturales con temperatura y humedad constante, 16° C de media, otros doce meses.

Notas de cata

Color rojo cereza brillante con capa media, ribetes de color teja propio de su proceso de crianza y edad. El olor nos recuerda a frutas rojas maduras, con toques de vainilla y especiados aportados por su paso por madera. Boca con cuerpo que invita a tomar fresco y redondo. Tanino en boca muy dulce, incluso a baja temperatura, acompañado de una justa acidez, que hace que su degustación sea agradable, sin aristas.

Recomendaciones

Maridaje: Carnes rojas y blancas con salsas, carnes de caza, arroces setas, quesos semicurados y curados, platos de pasta, verduras, sopas, embutidos, legumbres...

Concepto de Autor

Al concebir este vino se pretendía conseguir un vino estructurado y equilibrado, empleando como base los frutos de las cepas más antiguas de la finca, que pertenecen a las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Monastrell sobre pié franco.

Se han unido en este vino dos variedades autóctonas, Tempranillo y Monastrell; con una foránea, la Cabernet Sauvignon.

DELICADO, SABROSO, PROFUNDO, ...

BODEGAS SEÑORIO NAZARI S.L. MUÑANA

Finca Peñas Prietas: Carretera de Graena a la Peza 18517 Cortes y Graena Granada Tlf. 958 670 715

