



Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Il gioiello bianco di Bodega Muñoz

Beschreibung:

A sud di Madrid, nella regione de La Mancha, Bienvenido Muñoz produce uno Chardonnay monovitigno da uve fermentate, che poi affina in botti di stile californiano. Blas Muñoz è anche il nome del nonno, che fondò la tenuta di famiglia negli anni '40 e a cui il suo vino rende omaggio. Uno Chardonnay di classe mondiale, ricco di seducenti note di ananas e vaniglia!

Degustationsnotiz:

Giallo dorato intenso e brillante. Agrumi assolati e pesche bianche succose caratterizzano il delizioso naso, con una nota di ananas croccante e vaniglia, oltre a strudel di mele caramellate e nocciole tostate. Leggero e cesellato al palato, è tuttavia incredibilmente corposo, con una moltitudine di aromi opulenti. Fluidi e untuosi, con una raffinata freschezza. L'armonia aromatica persiste fino al lungo e seducente finale.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per tortillas, tapas, crocchette e pesce fritto, ma si abbina molto bene anche a capesante, scampi all'aglio e pesce di mare alla griglia.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Spagna

Produttore: Viñedos y Bodegas Muñoz

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0860224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi