



## Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Il gioiello bianco di Bodega Muñoz

### Descrizione:

A sud di Madrid, nella regione de La Mancha, Bienvenido Muñoz produce uno Chardonnay monovitigno da uve fermentate, che poi fa maturare in barrique nel facon 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!

### Profilo aromatico:

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. Fluido e untuoso, con una raffinata freschezza. L'armonia aromatica persiste fino al lungo e seducente finale.

### Abbinamenti:

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.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Viñedos y Bodegas Muñoz

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5%

**Maturità di degustazione:** da bere

**Uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 0860225

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

**Paese di origine:** Spagna

**Valutazioni:** Score 18.5/20

**Uva:** 100% Chardonnay

**Maturità di degustazione:** Pronto da bere

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5%

**Temperatura:** Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.