



Finca Muñoz

Colección de la Familia, VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

L'equilibrio tra frutta e rovere gli conferisce struttura, intensità e morbidezza.

Beschreibung:

Di colore rosso ciliegia intenso, orlato di viola, questo vino combina aromi di frutta rossa con note cremose di rovere. Al palato è rotondo e persistente.

Degustationsnotiz:

Porpora denso con riflessi granati. Mirtilli croccanti, ciliegie nere stufate e gelatina di more al naso generoso, con delicate note tostate e l'inconfondibile fusione del tempranillo. Complessi aromi fruttati, con una nota di eucalipto, salvia e cocco grattugiato. Attacco potente e vellutato, esuberante dolcezza fruttata e tannini croccanti nell'espressivo palato medio. Splendido equilibrio tra opulenza e finezza fino al finale setoso.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produzent: VT Castilla

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1160919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Finca Muñoz

Colección de la Familia
VT Castilla

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.