



2019 Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO, Viñedos y Bodegas Muñoz

L'ammiraglia bianca di Bodegas Muñoz

Descrizione del vino:

È difficile credere che questo vino tipicamente californiano provenga dall'Europa. A sud di Madrid, Bienvenido Muñoz gestisce la tenuta di famiglia secondo i principi dell'agricoltura biologica. Nessuno può resistere alle seducenti note di vaniglia e agli intensi aromi di ananas di questo Chardonnay.

Nota di degustazione:

Giallo dorato intenso e profondo. Agrumi maturi, pesca, ananas e vaniglia al naso. Anche mele caramellate e pasticceria alla vaniglia. Incantevole ricchezza al palato fruttato. Cremoso e dolce, ma con un'eccellente freschezza. Di nuovo frutta a nocciolo, crumble di mele, nocciole tostate, vaniglia e pere nel vino.

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. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Paese d'origine: | Spagna |
| Regione: | La Manche |
| Produttore: | Muñoz |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 8 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2026 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0860219 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

La Mancha DO

Viñedos y Bodegas Muñoz

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Maturità: | fino a 2026 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 8 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |