



2020 Finca Muñoz

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

Strutturato e intenso, l'equilibrio tra frutto e rovere.

Descrizione del vino:

Finca Muñoz è una rinomata cantina situata nella regione spagnola di Castilla La Mancha. Le viti sono coltivate con cura e la vendemmia è selettiva per garantire la migliore qualità delle uve.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi granati. Bacche blu croccanti, ciliegie nere stufate e gelatina di more al naso generoso, con belle note tostate e l'incomparabile fusione del tempranillo. Variiegati aromi fruttati, con una nota di eucalipto, salvia e cocco grattugiato. Attacco potente al palato vellutato, esuberante dolcezza di frutta e tannini croccanti a metà palato. Meravigliosa armonia tra opulenza e finezza fino al finale setoso.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	ES
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1160920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Finca Muñoz

Colección de la Familia
VT Castilla
Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.