



2024 Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Il gioiello bianco di Bodega Muñoz

Descrizione del vino:

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!

Nota di degustazione:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0860224

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi