



2020 Finca Muñoz

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

Structuré et intense, l'équilibre entre le fruit et le chêne

Description:

Finca Muñoz est une cave à vin réputée située dans la région espagnole de Castilla-La Mancha. Les vignes sont cultivées avec soin et les vendanges sont sélectives afin de garantir la meilleure qualité de raisin.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond aux reflets grenat. Baies bleues croquantes, cerises noires compotées et gelée de mûres dans le nez généreux, sur de jolies notes toastées et le fondant incomparable du tempranillo. Arômes fruités variés, ainsi qu'un soupçon d'eucalyptus, de sauge et de noix de coco râpée. Attaque puissante dans le palais velouté, exubérante douceur de fruit et tannins croquants en milieu de bouche. Merveilleuse harmonie entre opulence et finesse jusque dans la finale soyeuse.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castille-La Manche
Producteur:	Muñoz
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1160920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Finca Muñoz

Colección de la Familia
VT Castilla
Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.