



## 2022 Chardonnay Blas Muñoz

VT Castilla, 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 principi biologici. Nessuno può resistere alle seducenti note di vaniglia e agli intensi aromi di ananas di questo Chardonnay.

### 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. Fluidi e untuosi, 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

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	La Manche
<b>Produttore:</b>	Muñoz
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0860222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Chardonnay Blas Muñoz**

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi