

# **BODEGAS DEL MUNI**

## **DATOS BÁSICOS:**

**Tipo de Vino:** Vino Blanco Airén Cuvee 2023

**Nombre:** Perea Navarro

**Origen:** Vino de la Tierra de Castilla.

**Enólogo:** José Manuel Corrales Carrero

**Producción:** 2.147 Botellas

### **Notas de Cata:**

Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

Nariz intensa y compleja con aromas de fruta blanca y notas cítricas entremezcladas con aromas especiados como la vainilla.

Boca amplia con mucho volumen, post gusto muy afrutado y con una exquisita acidez.

**Gastronomía:** Perfecto para acompañar Carnes de caza menor, Quesos y Embutidos.

Ideal con pescados y mariscos.

Servir a 12-14 °C

## **INFORMACIÓN TÉCNICA:**

**Variedad:** Airen

**Viñedos:** Vino de pago y terruño único. Viñedo plantado en 1.941

**Porte de la Viña:** Vaso

**Vendimia:** Manual

**Sistema de elaboración:**

Maceración pelicular a 8-15 °C durante 24 horas

Prensado Suave.

Desfangado Estático

Fermentación Alcohólica en depósito de Acero inoxidable a 15° durante 12 días

**Crianza**

Crianza sobre lías 12 meses, una parte en Acero y otra en Roble Francés.

**Análisis:**

**Grado Alcohólico:** 12% Vol.

**Acidez Total:** 5.6 gr/l

**PH:** 3.4

**Filtrado:** Microfiltración.

## **INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:**

**Etiqueta Frontal:**

**Etiqueta Posterior:**

**Corcho:** Sintético 42x24

**Envase:** Bordelesa alta Blanca