

CORPUS DEL MUNI MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO SARA SELECCIÓN 2016 (VERDEJO-RIESLING)

Variedad: verdejo -riesling.
Viñedos: viñas adultas (10 años) de una producción de 2500 Kg/Ha. regadio.
Porte de la Viña: en espaldera.
Vendimia: mecanizada y la recolección fue nocturna.
Sistema de elaboración: maceración pelicular a 10 °C durante 24 horas.
Fermentación alcohólica: en depósito a 12-13°C.
Fermentación maloláctica: no.
Permanencia en depósito: en depósito a 12-13°C y parada la fermentación con frío a -4°C.
Grado Alcohólico: 8 % Vol.

Enólogo: José Sánchez-Barba Caminero.
Producción: 140.000 botellas.

NOTA DE CATA

De color amarillo palido, con reflejos pajizos de una intensidad aromática alta a fruta tropical (piña cítricos, etc...), recuerdos a hierba fresca recién cortada, hinojo... Una caricia al paladar, conjuga elegancia, fineza, es alegre, dulce, fresco y persistente.

Gastronomía: compañero de pescados, mariscos, arroces, pastas y dulces de repostería.
 Servir a 4-6º C.



CORPUS DEL MUNI BLANCA SELECCIÓN 2016 (CHARDONNAY, SAUV. BLANC VERDEJO, RIESLING)

Variedad: 60% chardonnay 18% sauvignon blanc 18% verdejo 4% riesling).
Viñedos: viñas adultas (10 años) de una producción de 6.000 Kg/Ha. regadio.
Porte de la Viña: en espaldera.
Vendimia: mecanizada y la recolección fue nocturna.
Sistema de elaboración: maceración pelicular a 8-12°C durante 6-8 horas.
Fermentación alcohólica: en depósito a 12-13°C.
Fermentación maloláctica: no.
Permanencia en depósito: dos meses con removido de lías finas antes de su embotellado.
Grado Alcohólico: 12 % Vol.

Enólogo: José Sánchez-Barba Caminero.
Producción: 55.000 botellas.

NOTA DE CATA

De color amarillo, con reflejos verdosos de una intensidad aromática alta recuerdos de fruta tropical (piña, mango, maracuya, etc...), con recuerdos de fruta blanca. En boca es frutal y conjuga elegancia y fineza. Es alegre, fresco y persistente.

Gastronomía: compañero de pescados, mariscos, arroces, pastas, quesos, etc...
 Servir a 4-6º C.



**CORPUS DEL MUNI
(TEMPRANILLO, SYRAH,
GARNACHA 2016)**

Variedad: 90% tempranillo, 5% syrah, 5% garnacha.

Viñas adultas: vino de pago y terruño único. Viñas viejas (10-15 años). De una producción de 3.500 Kg/Ha. Regadío controlado.

Porte de la Viña: en espaldera.

Vendimia: mecanizada y la recolección fue nocturna, vendimia manual (garnacha).

Sistema de elaboración: maceración pelicular a 8-15º C durante 24 horas.

Fermentación alcohólica: en depósito a 22-25º C.

Fermentación maloláctica: sí.

Permanencia en depósito: con removido de lías finas antes de su embotellado.

Grado Alcohólico: 14 % Vol.

Enólogo: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 62.000 botellas.

NOTA DE CATA

De color rojo rubí con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (mora, arándanos), recuerdos especiados. Sabroso, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Gastronomía: compañero de carnes de caza menor, carnes rojas y quesos semicurados, etc...

Servir a 12-14º C.



**CORPUS DEL MUNI
ROBLE 2015**

Variedad: 80% tempranillo 5% garnacha, 5% syrah y 5% petit verdot. 5 % merlot.

Viñedos: viñas (entre 12-40 años). De una producción entre 2.500-7.000 Kg/Ha. secano y regadío.

Porte de la Viña: en espaldera. **Vendimia:** a mano y mecanizada.

Sistema de elaboración: maceración pelicular a 10º C durante 36 horas.

Fermentación alcohólica: en depósito a 25-28º C.

Fermentación maloláctica: en depósito a 20 ºC.

Permanencia en barrica: 3-4 meses en barrica francesa de Radoux Blend con removido de lías finas antes de su embotellado.

Grado Alcohólico: 14,5 % Vol.

Enólogo: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 100.000 botellas.

NOTA DE CATA

De color rojo rubí con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (mora, arándanos), recuerdos especiados, elegantes notas de madera de alta calidad. Sabroso, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Gastronomía: compañero de carnes de caza menor, carnes rojas, y quesos semicurados etc...

Servir a 12-14º C.

