

Cata de 24 de Mayo de 2.008



## ARTERO CRIANZA

Vista: Color rubí gránate, limpio y brillante.

Nariz: Nariz con sensación cremosa, notas de vainilla y canela sobre el roble. Aroma intenso y complejo, con recuerdos a fruta madura, compota, torrefactos, tostados, pimienta y notas balsámicas.

Boca: Amplio y goloso, cálido, equilibrado, y con persistente postgusto.

Crianza: 6 Meses en barrica seminueva de roble americano.

## VARIETALES

50% Merlot

50% Tempranillo

## D.O. LA MANCHA

La zona de producción de la Denominación de Origen La Mancha, se extiende por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Constituye la mayor



agrupación vitícola del planeta.

De siempre, esta zona de producción es una de las más destacadas de nuestra geografía en cuanto a volumen de vino elaborado

## VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L.

Fue fundada en 1940 por Blas Muñoz G<sup>a</sup> de la Rosa. Esta empresa ubicada en Noblejas (Toledo). En sus orígenes fue una pequeña plantación de viñedo perteneciente a Blas Muñoz. En los años 50 comienza la construcción de la actual bodega, que se amplia en años sucesivos. Además se adquiere una bodega subterránea que data del siglo XVII que actualmente se ha rehabilitado para su utilización como nave de crianza. Actualmente la bodega ocupa una extensión de 8.000 m<sup>2</sup> y una capacidad de 7.000.000 de litros.

Equipo redacción

Miguel Montero Garrido

webmaster@mibodega.org.es

Teléfono:

Fax:

<http://mibodega.org.es>

## NUESTRA CATA

### Cosecha Graduación Calificación



#### Vista

#### Color

##### Limpidez

brillante | cristalino | limpio | apagado | turbio | nublado

##### Intensidad

acuoso | pálido | mediano | profundo | oscuro

##### Tonalidad de color

**BLANCO:** verdoso | amarillo | amarillo paja | dorado | ámbar

**TINTO:** rojo-púrpura | rubí | granate | ladrillo | marrón

**ROSADO:** rosa | salmón | rosa anaranjado

#### Lágrima



#### Aroma

#### Parado

Intensidad del aroma:

débil | moderado | aromático | potente

Primarios:

Secundarios:

Terciarios:

#### Movido

Intensidad del aroma:

débil | moderado | aromático | potente

Primarios:

Secundarios:

Terciarios:



#### Paso en Boca

**SECO/DULCE:** muy seco | seco | semi-seco | abocado | dulce

**CUERPO:** muy liviano | liviano | medio | mucho cuerpo

**ACIDEZ:** excesivo | ácido | vivo | fresco | suave | flojo

**TANINOS:** **NIVEL:** ninguno | débil | mediano | alto **TIPO:** suave | astringente | duro

**INTENSIDAD DEL SABOR:** débil | moderado | potente

**SABORES:**

**FINAL DE BOCA:** Corto (<3 seg) | mediano (4-5) | largo (5-7) | muy largo (>8 seg)