

Sustrato, terroir, raigambre: origen.

Viaje, búsqueda, conocimiento:
MAGALLANES

“SÓLO HARÁ UN GRAN VINO
AQUEL QUE SEA CAPAZ DE
INTRODUCIR EL TERRUÑO Y EL
PAISAJE DENTRO DEL CRISTAL
DE UNA BOTELLA”.

Es un proyecto personal de César Muñoz para elaborar exclusivos vinos de guarda, basados en viñas viejas de calidad excepcional, ubicadas en la zona oriental de la Ribera del Duero, a más de 900 metros de altitud.



Variedad:

Tempranillo 100%.
Graduación: 14.5% vol.
Acidez total: 5.05 g/l.
PH: 3.61



Altitud:

900-1000 mt.



Viñedos:

11 hectáreas de viñedos
muy viejos, de entre 80
y 100 años.



Vendimia:

Manual durante la
primera quincena de
octubre seleccionando
únicamente racimos
sanos y maduros.



Afinación:

20 meses en bodega de
roble francés (tronçais).



Añada:

2019. Bayas de pequeño
tamaño, con alta
concentración y gran
intensidad aromática.



Pagos:

Gravas finas en
superficie, primer
horizonte franco arenoso
y un horizonte arcilloso.



Fermentación:

En tinajas de roble de
8.000L de capacidad
sometiendo a la uva a una
maceración larga y suave.
Tras el descube, el vino
hace la fermentación
maloláctica en bodega.

