BODEGAS

MUÑANA

BODEGAS MUÑANA,
LE PLUS GRAND DOMAINE VITICOLE COMMERCIAL À GRENADE (Espagne)
AVEC SON PROPRE VIGNOBLE.

Zone d'exploitation: 200ha

En plus du vignoble, plus de 70 hectares de pistaches et de pacanes sont cultivés, ce qui fait de nous l'un des plus grands producteurs de noix d'Espagne.

Six cépages rouges: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Monastrel et Tempranillo.**

Trois cépages blancs: **Sauvignon blanc, Chardonnay et Moscatel.**

Employés

12 employés permanents.

25 travailleurs temporaires.

Présence commerciale dans plus de 2500 points de vente.

Principaux marchés: Espagne, Suisse, Chine, Pays-Bas, Belgique, Allemagne, États-Unis.

Certifications

Appellation d'origine protégée: **Denominación de Origen Protegida Granada** (D.O.Granada).

Indication géographique protégée: **I.G.P. Altiplano de Sierra Nevada** (Sierra Nevada Highlands).

ISO 22000 en cours.

La propriété appartient à la famille Hess.

BODEGAS MUÑANA
UNE LONGUE HISTOIRE ET TRADITION

Située au nord de Grenade (Espagne), Bodegas Muñana perpétue la tradition d'un terroir dans lequel les Romains faisaient du vin il y a deux mille ans.

Le terme Muñana dérive du mot arabe-espagnol «al munya», qui signifie «désir».

Une autre définition est «maison de campagne, entourée de jardins luxuriants».

Le village de Muñana était situé dans les vignobles actuels. Ses habitants, les «morisques», ont été expulsés en 1610 par le roi d'Espagne Felipe III.

LIMITATION DE LA PRODUCTION

Cela dépend des variétés, mais nous ne produisons pas plus de 2-2,5 kg. de raisin / souche (dans les autres régions, il est courant de développer jusqu'à 15 kg / souche). Cela a une influence fondamentale sur la qualité de nos vins.

Avec cela, nous obtenons une intensité et une qualité bien supérieures, à la fois aromatiques, organoleptiques, d'intensité de couleur et de structure dans les rouges, etc.

1200m D´ALTITUDE
ET L'EAU PURE
DE LA **SIERRA NEVADA**

Notre emplacement, en bordure du **parc national de la Sierra Nevada** et à proximité de la mer Méditerranée, crée des conditions climatiques très particulières, qui permettent de cultiver un nombre important de cépages, supérieur aux autres zones géographiques. **L'altitude et la température élevées** entre la nuit et le jour, la faible incidence des parasites, des journées plus ensoleillées et une humidité environnementale plus faible produisent **une maturation lente et naturelle**, ce qui permet à la plante de se développer dans de meilleures conditions que sous d'autres latitudes.

RÉCOLTE **MANUELLE**

Les caractéristiques du terrain lui-même avec les pentes abruptes nous oblige à faire une sélection directe dans le vignoble qui nous permet de cueillir les grappes avec une maturité optimale et un état sanitaire impeccable.

Nous n'utilisons pas de boîtes de plus de 15 kg de capacité pour éviter tout processus de "mosteo" et donc d'oxydation pendant le transport. Conserver à 100% les vertus de nos fruits.

CULTURE
VARIÉE

Dans les années 80, les variétés **Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Monastrell** ont été semées et en 2000, le **Petit Verdot, la Syrah et le Merlot** ont été ajoutés. En plus des raisins rouges, nous cultivons des variétés blanches: Moscatel, Sauvignon Blanc et Chardonnay. Cette diversité de cultures est un effort supplémentaire, ce qui nous oblige à mettre un accent particulier sur la programmation de la récolte et du transport à la cave dans des conditions parfaites pour produire **des vins complets d'une grande complexité.**

VIEILLISSEMENT DU VIN
DANS LES CAVES D'ARGILE

Nos grottes offrent une stabilité thermique constante allant de 15 ° C à 18 ° C toute l'année.

Ce facteur est crucial pour le vieillissement des vins **en fûts français**, avec une évolution plus lente, permettant composés aromatiques que donne le bois ainsi **qu'une plus grande stabilité de la couleur.**

MUÑANA
MUÑANA

CRIOMACERATION
AVEC NEIGE DE CARBONE

Processus spécialement conçu pour la production de notre vin blanc, à partir des variétés Moscatel, Chardonnay et Sauvignon Blanc.

Cette procédure facilite une plus grande extraction des arômes et des saveurs, en augmentant leur concentration dans le vin et en leur permettant d'être perceptibles avec les arômes et les saveurs de la variété Moscatel.

NOS VINS

delirio

ROSADO de MUÑANA

delirio

JOVEN de MUÑANA

delirio

ROBLE de MUÑANA

MUÑANA
ROJO

MUÑANA
BLANCO

MUÑANA
TRES CEPAS

MUÑANA
PETIT VERDOT

MUÑANA
ROJO
MUÑANA
BLANCO
MUÑANA
TRES CEPAS
MUÑANA
PETIT VERDOT

Synesthesia

ROJO **GRAVE**

BLANCO **AGUDO**

BODEGASMUÑANA

NOTRE HUILE D´ÓLIVE

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE **MUÑANA**

En plus des vins, Muñana produit environ 200 tonnes d'huile d'olive unique, de la variété **picual*.**

*Picual: Type d'oliviers pour la production d'huile d'olive.

TOURISME DU VIN

OENOTOURISM
BODEGAS MUNANA

OENOTOURISM

BODEGAS MUÑANA

OENOTOURISM

BODEGAS MUÑANA

OENOTOURISM

BODEGAS MUÑANA

MUÑANA

MUÑANA

Bodegas Muñana
Finca Peñas Prietas, Carretera Graena-La Peza
18517 Cortes y Graena (Granada) España
T: + 34 958 670 715 // M: + 34 689 459 492

info@**bodegasmunana.com**

Protected Designation of Origin **Granada**

ISO 22000

I.G.P. Altiplano de Sierra Nevada

bodegas**munana**.com **/schweiz.html**

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de desarrollo regional
Una manera de hacer Europa
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Ein Weg, Europa zu machen
Fonds européen de développement régional
Une façon de faire de l'Europe