

# Infinitus Orgánico Blanco

**VIÑEDO :** Castilla – La Mancha

**VARIEDAD :** Airén

**I.G.:** Vino de la Tierra de Castilla

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% v/v.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,3 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 1ª semana de Septiembre

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura durante 14 días.



## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Color amarillo limón con reflejos verdosos, limpio, brillante y cristalino. Atractivo en su fase visual, invita a beberlo.

### Nariz:

Intensidad aromática alta, elegante y sutil. Destacan los aromas de heno recién cortado, manzana reineta y ligeras notas cítricas. Complejo y agradable.

### Gusto:

Fresco desde su inicio, con grasa, volumen y estructura. Muy fácil de beber pero con garra y personalidad. Potente retrogusto con recuerdos de manzana..

### Maridaje:

Perfecto para mariscos, pescados a la plancha y verduras a la plancha. Los arroces y las pastas se ven engrandecidas con este vino.