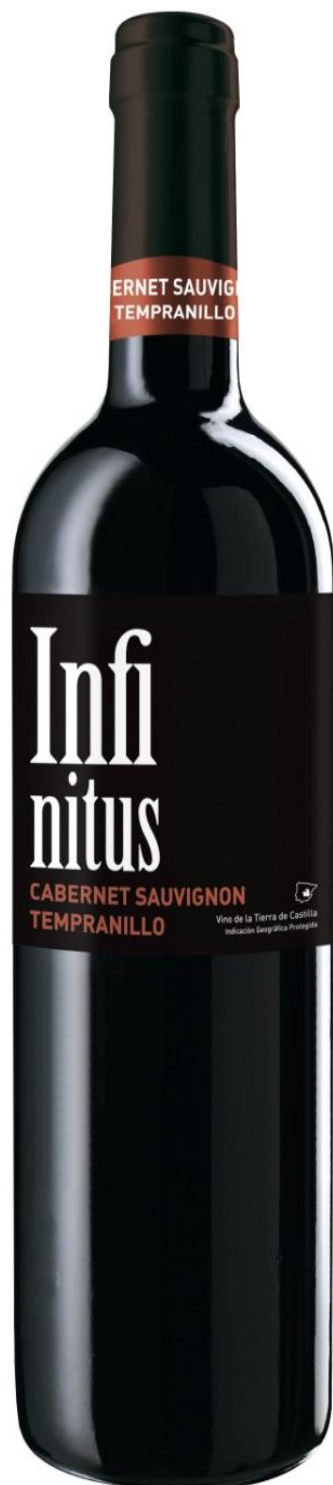


Infinitus Cabernet Sauvignon- Tempranillo 2018



VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Cabernet y Tempranillo

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

GRADO ALCOHÓLICO: 14% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de septiembre (Tempranillo), 4ª semana de septiembre (Cabernet)

FECHA DE EMBOTELLADO: Diciembre 2019

ENVEJECIMIENTO: 6 meses en barrica de roble americano

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 18 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intensidad media alta con tonos granates y ribete azulado, limpio y brillante. Lágrima abundante y densa.

Nariz:

Intensos y agradables aromas a sotobosque mezclados con la vainilla del roble americano y los balsámicos del cabernet. Muy resultón pero a la vez complejo y seductor.

Gusto:

Intenso ataque con recorrido carnoso y gran estructura pero sin mostrar aristas desagradables, bien trabajado con la madera de roble que le aporta un postgusto tostado que lo hace muy agradable. Final amplio y goloso.

Maridaje:

Especialmente indicado para quesos de curación media de oveja y cabra. Las carnes que mejor maridan con este vino son las carnes rojas, carnes de caza, la caldereta de cordero y la carrillada de cerdo ibérico. Ideal para pescados en salsa.

 @CyC_sa

www.cosecheroscriadores.com
www.entrevinosypagos.com

