

Infnitus Gewürztraminer 2019



VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Gewürztraminer

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de agosto

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2020

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

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Color amarillo pajizo con destellos oro. Limpio y brillante con densa lágrima.

Nariz:

Intensidad aromática alta, con rasgos varietales claros. Destacan los aromas de pétalo de rosa, wasabi, jazmín y flores blancas. Complejo y agradable.

Gusto:

Entrada suave con recorrido sedoso, goloso a la vez que fresco. Postgusto largo con recuerdos de flores en retronasal, muy varietal.

Maridaje:

Indicado con la comida asiática. Especialmente la comida japonesa. Los pescados se ven engrandecidos con este vino.

 @CyC_sa

www.cosecherosycriadores.com
www.entrevinosypagos.com

