

Infinitus Merlot 2019



VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Merlot

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

TIPO: Ecológico tinto

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2020

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 16 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Cubierto de color, con tonos granates, reflejos rubí y cereza; limpio y brillante, cristalino. Lágrima coloreada y abundante.

Nariz:

Alta intensidad destacando las notas de flores blancas (jazmín, azahar, manzanilla) junto con las de frutos rojos y balsámicos, muy complejo a copa parada y sensación fresca en nariz.

Gusto:

El inicio de boca es muy goloso con un paso por boca sedoso y cremoso. Estructura fina de taninos y buena acidez que equilibra perfectamente el alcohol. Largo de postgusto, presenta una buena retronasal con recuerdos balsámicos y golosos.

Maridaje:

Especialmente indicado para platos de cocina japonesa y pastas con salsa agri dulce. Mejora los arroces sin salsas, y es perfecto como acompañamiento de carnes a la plancha.

 @CyC_sa



www.cosecherosycriadores.com
www.entrevinosypagos.com