

# Infinitus Moscatel

**VIÑEDO:** Castilla – La Mancha

**VARIEDAD:** Moscatel de grano menudo

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

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11% v/v.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,7 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 3ª semana de Septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Febrero 2020

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 25 días. Parada de fermentación temprana.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

**Color:**

Color amarillo limón. Limpio, brillante y cristalino con densa lágrima y ligeramente carbónico.

**Nariz:**

Intensidad aromática alta, con rasgos varietales claros. Destacan los aromas de pétalo de rosa, jazmín y flores blancas y frutas como el melocotón y el albaricoque. Muy complejo y agradable.

**Gusto:**

Entrada suave con recorrido sedoso y dulce a la vez que fresco y sabroso. Postgusto largo con recuerdos de flores en retronasal.

**Maridaje:**

Aperitivos y tapas donde predominen los quesos y los pates de ave. Comida china, japonesa e hindú.



 @CyC\_sa

[www.familiamartinezbujanda.com](http://www.familiamartinezbujanda.com)  
[www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com)