

Infnitus Tempranillo- Cabernet Franc 2019



VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Tempranillo y Cabernet-Franc

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

CATEGORÍA: Joven ecológico rosado

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª y 2ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2020

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 13 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Limpio y brillante, de color grosella fresca de intensidad elevada, ribete con destellos violáceos, muy atractivo a la vista. Luminoso.

Nariz:

Goloso con notas de fresa, frambuesa y tienda de chuches con recuerdos anisados y de hierbas finas como la retama o el hinojo.

Gusto:

Ataque franco y aromático ocupando enseguida el paladar gracias a su desarrollo de gran volumen y recorrido aterciopelado. Agradable de beber por su sabor goloso y sedoso. Final largo de postgusto fresco que lo hace muy agradable.

Maridaje:

Especialmente indicado para pastas y arroces, las carnes que mejor maridan con este vino con las blancas. Ideal con pescados.

 @CyC_sa



www.cosecherosycriadores.com
www.entrevinosypagos.com