

# Infnitus Tempranillo 2019



**VIÑEDO:** Castilla – La Mancha

**VARIEDAD:** Tempranillo

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

**TIPO:** Ecológico tinto

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% v/v.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,5 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 1ª semana de Septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Febrero 2020

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 17 días.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

De color púrpura e intensidad alta destaca por su brillantez y luminosidad. La lágrima está teñida y es lenta de caída a pesar que no tiene un grado alcohólico excesivo.

### Nariz:

Buena intensidad, donde los aromas primarios nos recuerdan a frutas del bosque, fresa, frambuesa, mora. Manifiesta un toque lácteo muy agradable que en combinación con los anteriores nos hace recordar a los yogures de frutas.

### Gusto:

En boca es fresco, ágil en su paso con notas golosas y frescas tipo gominola. La acidez está bien equilibrada con el alcohol y lo hacen placentero y muy español.

### Maridaje:

Especialmente indicado como acompañamiento de comida tradicional, ideal con un potaje de garbanzos, un cochinillo asado o chuletilas al sarmiento.

 @CyC\_sa



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