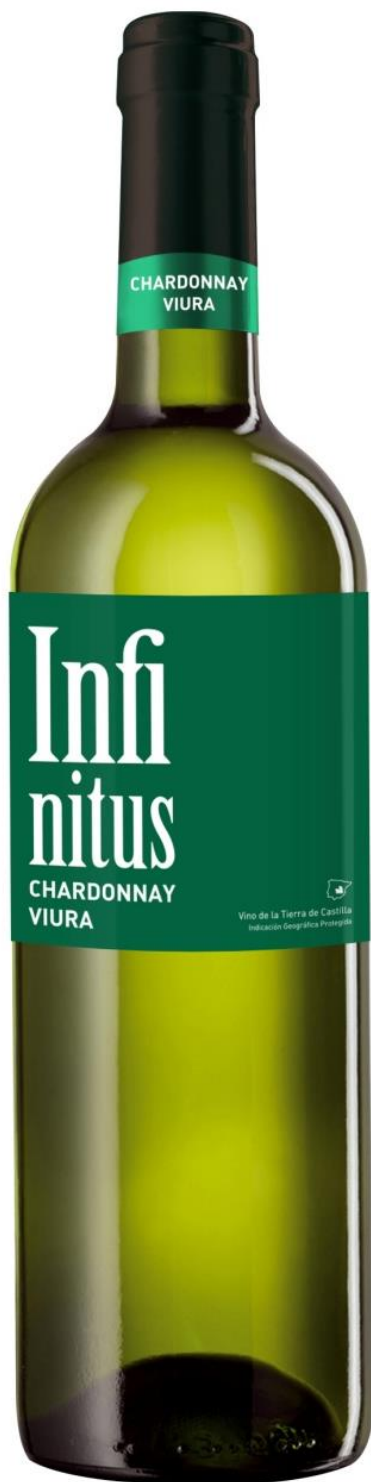


# Infnitus Chardonnay-Viura 2019



**VIÑEDO:** Castilla – La Mancha

**VARIEDAD:** Viura y Chardonnay

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

**CATEGORÍA:** Joven

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% v/v.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,3 g/l. Tátrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 4ª semana agosto y 3ª 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:

Bonito color amarillo limón con reflejos verdosos, limpio, brillante y cristalino. Atractivo en su fase visual, invita a beberlo.

### Nariz:

Intensidad aromática alta, elegante y sutil. Destacan los aromas de heno recién cortado, flores blancas (manzanilla, jacinto) y recuerdos frutales de limón. Muy complejo y agradable.

### Gusto:

Fresco desde su inicio, con grasa, volumen y estructura. Muy fácil de beber pero con garra y personalidad, no deja indiferente. Potente retrogusto con recuerdos de manzana fresca.

### Maridaje:

Es el acompañamiento perfecto para mariscos, pescados a la plancha o verduras a la plancha. Los arroces y las pastas se ven engrandecidas con este vino.

 @CyC\_sa

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

