



Infinitus Orgánico Blanco

VIÑEDO : Castilla – La Mancha

VARIEDAD : Viura & Chardonnay

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

TIPO: Ecológico blanco

GRADO ALCOHÓLICO: 12% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de Septiembre

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura durante 15 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

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, manzana reineta y ligeras notas cítricas. Complejo y agradable.

Gusto:

Fresco desde su inicio, con grasa, volumen y estructura. Muy fácil de beber pero con garra y personalidad. Potente retrogusto con recuerdos de manzana..

Maridaje:

Perfecto para mariscos, pescados a la plancha y verduras a la plancha. Los arroces y las pastas se ven engrandecidas con este vino.



www.cosecherosycriadores.com

www.entrevinosypagos.com