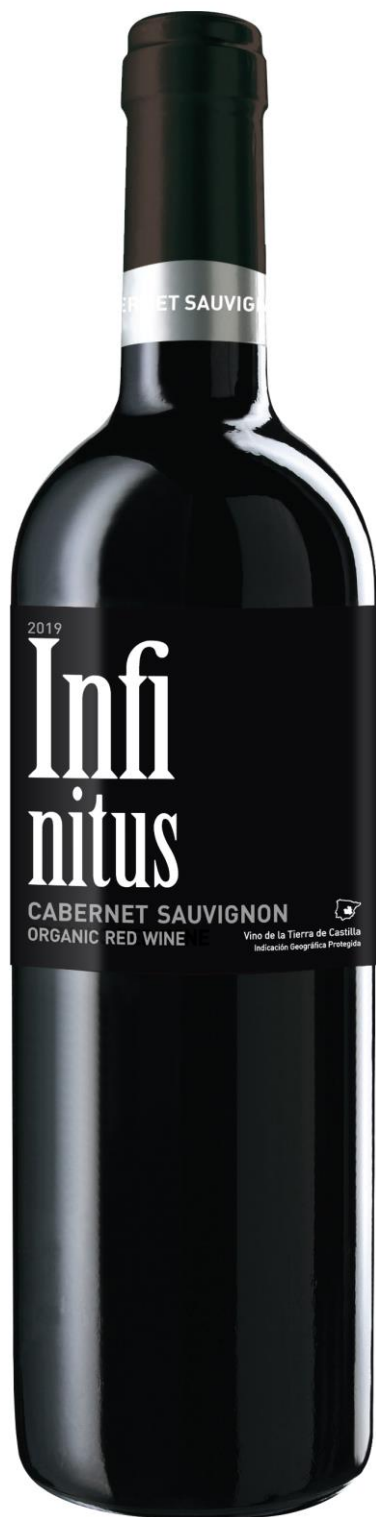


Infinitus Cabernet Sauvignon 2020



VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

TIPO: Ecológico tinto

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de octubre

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 19 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intensidad alta de profundo color granate con ribete azulado. Brillante y límpido. Lágrima abundante y densa.

Nariz:

Fresco en nariz, se percibe su frescura y acidez, con recuerdos de frutos rojos (frambuesa), balsámicos y mentolados tipo peppermint .

Gusto:

Tras un ataque fresco se desarrolla de forma sedosa y suave con gran volumen y estructura pero sin aristas. Muestra el carácter de cabernet s. en su postgusto destacando las notas especiadas en retronasal. Muy largo.

Maridaje:

Marida muy bien con quesos de curación media y con carnes de caza como el jabalí, ciervo y rebeco. Es ideal para acompañar un cordero asado al horno de leña.

 @CyC_sa



www.cosecherosycriadores.com
www.entrevinosypagos.com