

Infinitus Tempranillo 2020



VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Tempranillo

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

TIPO: Ecológico tinto

GRADO ALCOHÓLICO: 13% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª quincena de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2021

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 cochinito asado o chuletillas al sarmiento.

 @CyC_sa



www.cosecherosycriadores.com
www.entrevinosypagos.com