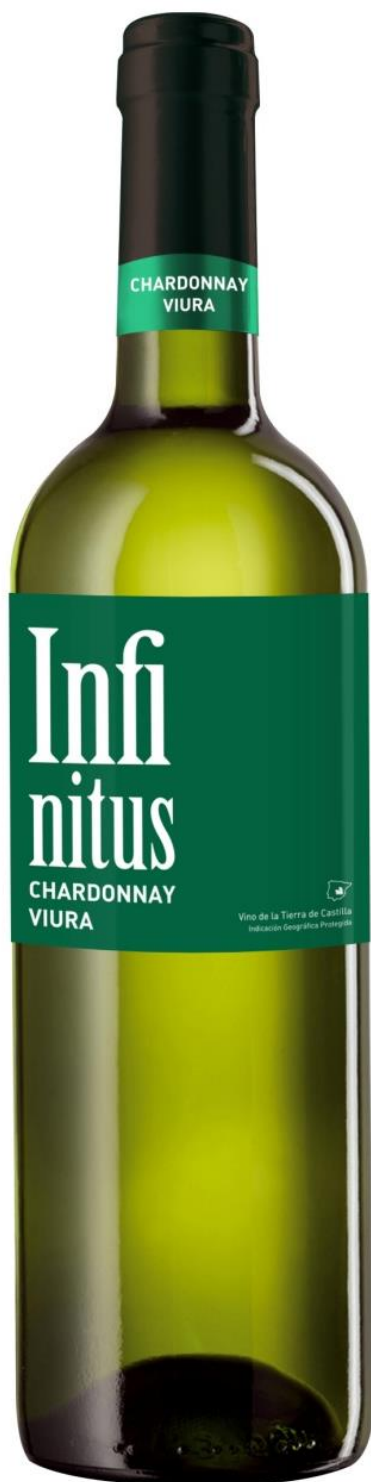


Infnitus Chardonnay-Viura 2020



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: 5,0 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana septiembre y 4ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 16 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
www.entrevinosypagos.com

