Infinitus Merlot 2022

VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Merlot

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

TIPO: Ecológico tinto

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: abril 2023

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

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:
Cubierto de color, con tonos granates, reflejos rubí y cereza; limpio y brillante, cristalino. Lágrima coloreada y abundante.

Nariz:
Alta intensidad destacando las notas de flores blancas (jazmín, azahar, manzanilla) junto con las de frutos rojos y balsámicos, muy complejo a copa parada y sensación fresca en nariz.

Gusto:
El inicio de boca es muy goloso con un paso por boca sedoso y cremoso. Estructura fina de taninos y buena acidez que equilibra perfectamente el alcohol. Largo de postgusto, presenta una buena retronasal con recuerdos balsámicos y golosos.

Maridaje:
Especialmente indicado para platos de cocina japonesa y pastas con salsa agridulce. Mejora los arroces sin salsas, y es perfecto como acompañamiento de carnes a la plancha.

@CyC_sa

www.cosecherosycriadores.com
www.entrevinosypagos.com