Infinitus Moscatel

VIÑEDO: Castilla – La Mancha

VARIEDAD: Moscatel de grano menudo

I.G.: Vino de la Tierra de Castilla

GRADO ALCOHÓLICO: 11% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 1ª quincena de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2023

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 24 días. Parada de fermentación temprana.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:
Color amarillo limón. Limpio, brillante y cristalino con densa lágrima y ligeramente carbónico.

Nariz:
Intensidad aromática alta, con rasgos varietales claros. Destacan los aromas de pétalo de rosa, jazmín y flores blancas y frutas como el melocotón y el albaricoque. Muy complejo y agradable.

Gusto:
Entrada suave con recorrido sedoso y dulce a la vez que fresco y sabroso. Postgusto largo con recuerdos de flores en retronasal.

Maridaje:
Aperitivos y tapas donde predominen los quesos y los pates de ave. Comida china, japonesa e hindú.

@CyC_sa

www.familiamartinezbujanda.com
www.entrevinosypagos.com