

Infinitus Moscatel

Vino de la Tierra de Castilla

Descubre el sabor de los viñedos de Castilla

FICHA TÉCNICA

Variedad: Moscatel de grano menudo

Grado Alcohólico: 11% Vol.

Acidez total: 6.3 g/L. tartárica

Fecha de vendimia: 1ª quincena de septiembre

Fecha de embotellado: Abril 2024

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 23 días. Parada de fermentación temprana.



VIÑEDO

Castilla La Mancha

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. Post gusto 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.



www.familiamartinezbujanda.com

INFINITUS