

Infinitus Tempranillo-Cabernet Franc 2023

Vino de la Tierra de Castilla

Descubre el sabor de LOS viñedos de Castilla

FICHA TÉCNICA

Variedad: Tempranillo y Cabernet Franc

Categoría: Ecológico rosado

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total: 6.1 g/L. tartárica

Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: March 2024

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



VIÑEDO

Castilla La Mancha

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Limpio y brillante, de color grosella fresca de intensidad elevada, ribete con destellos violáceos, muy atractivo a la vista. Luminoso.



Nariz: Goloso con notas de fresa, frambuesa y tienda de chuches con recuerdos anisados y de hierbas finas como la retama o el hinojo.



Gusto: Ataque franco y aromático ocupando enseguida el paladar gracias a su desarrollo de gran volumen y recorrido aterciopelado. Agradable de beber por su sabor goloso y sedoso. Final largo de post gusto fresco que lo hace muy agradable.



Maridaje: Especialmente indicado para pastas y arroces, las carnes que mejor maridan con este vino son las blancas. Ideal con pescados.



www.familiamartinezbujanda.com

INFINITUS