

Infinitus Cabernet Sauvignon 2023

Vino de la Tierra de Castilla

Descubre el sabor de los viñedos de Castilla

FICHA TÉCNICA

Variedad: Cabernet Sauvignon

Categoría: Ecológico tinto

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total: 5,2 g/L. tartárica

Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Abril 2024

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



VIÑEDO

Castilla La Mancha

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Intensidad alta de profundo color granate con ribete azulado. Brillante y límpido. Lágrima abundante y densa.



Nariz: Fresco en nariz, se percibe su frescura y acidez, con recuerdos de frutos rojos (frambuesa), balsámicos y mentolados tipo peppermint .



Gusto: Tras un ataque fresco se desarrolla de forma sedosa y suave con gran volumen y estructura, pero sin aristas. Muestra el carácter de cabernet sauvignon en su post gusto destacando las notas especiadas en retronasal. Muy largo.



Maridaje: Marida muy bien con quesos de curación media y con carnes de caza como el jabalí, ciervo y rebeco. Es ideal para acompañar un cordero asado al horno de leña.



www.familiamartinezbujanda.com

INFINITUS