

Infinitus Chardonnay-Viura 2024

Vino de la Tierra de Castilla



Descubre el sabor de los viñedos de Castilla

FICHA TÉCNICA

Variedad: Viura y Chardonnay

Categoría: Joven. Orgánico

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 5,5 g/L. tartárica

Fecha de vendimia: 4^a semana de agosto y 2^a semana de septiembre

Fecha de embotellado: Febrero 2023

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 16 días.



VIÑEDO

Castilla La Mancha



www.familiamartinezbujanda.com

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Bonito color amarillo limón con reflejos verdosos, limpio, brillante y cristalino. Atractivo en su fase visual, invita a beberlo.



Nariz: Intensidad aromática alta, elegante y sutil. Destacan los aromas de heno recién cortado, flores blancas (manzanilla, jacinto) y recuerdos frutales de limón. Muy complejo y agradable.



Gusto: Fresco desde su inicio, con grasa, volumen y estructura. Muy fácil de beber, pero con garra y personalidad, no deja indiferente. Potente retrogusto con recuerdos de manzana fresca.



Maridaje: Es el acompañamiento perfecto para mariscos, pescados a la plancha o verduras a la plancha. Los arroces y las pastas se ven engrandecidas con este vino.

INFINITUS