

Infinitus Gewürztraminer 2024

Vino de la Tierra de Castilla

Descubre el sabor de los viñedos de Castilla

FICHA TÉCNICA

Variedad: Gewürztraminer

Categoría: Joven. Orgánico

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 4,8 g/L. tartárica

Fecha de vendimia: 4ª semana de agosto

Fecha de embotellado: Marzo 2025

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



VIÑEDO

Castilla La Mancha

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Color amarillo pajizo con destellos oro. Limpio y brillante con densa lágrima.



Nariz: Intensidad aromática alta, con rasgos varietales claros. Destacan los aromas de pétalo de rosa, wasabi, jazmín y flores blancas. Complejo y agradable.



Gusto: Entrada suave con recorrido sedoso, goloso a la vez que fresco. Post gusto largo con recuerdos de flores en retronasal, muy varietal.



Maridaje: Indicado con la comida asiática. Especialmente la comida japonesa. Los pescados se ven engrandecidos con este vino.



www.familiamartinezbujanda.com

INFINITUS