

Infinito tinto 2013

Produzent: Ego Bodegas

verantwortliche(r) Önologe(n): Luis Javier Perez

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
D.O. Jumilla	6	0,75 L				
Monastrell, Cabernet Sauvignon						
Pie Franco						
Alc.: 15,0 %						
18 Monate Barrique						

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: k.A.
Ø Alter der Rebstöcke: > 40 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: - g/l RZ: - g/l TE: - g/L SO₂: - mg/l

Vinifizierung

Lese zum optimalen Zeitpunkt von Hand in 15kg Kisten und Auslese vor der, nach Sorten getrennten, Vinifikation. Die Milchsäuregärung findet in neuen amerikanischen und französischen Eichenfässern statt. Am Ende dieses Vorgangs ruht der Wein für 18 Monate in denselben Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Intensive kirschrote Farbe mit violetten Tönen.
Nase: In der Nase mächtig, intensiv und sehr frisch. Aromen von sehr reifen schwarzen Früchten, sowie Blumen- und Tabaknoten
Gaumen: kraftvoll und gut strukturiert, frisch, sehr süß. Umfassender Abgang mit einem glatten, seidigen und reichen Geschmack.
Passend dazu: Rotes Fleisch, Wildfleisch, schwarzes Obst, karamellisiertes Fleisch, Gans, Gänseleber, gebratenes Lamm, iberischen Wurst, Eintöpfe, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse.

