

Infinito tinto 2012

Produzent: Ego Bodegas

verantwortliche(r) Önologe(n): Santos Ortiz

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

D.O. Jumilla
Monastrell, Petit Verdot

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 amerikanischen und französischen Eichenfässern statt. Am Ende dieses Vorgangs ruht der Wein für 18 Monate in Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Intensive kirschrote Farbe mit violetten Tönen.
Nase: In der Nase mächtig und intensiv frisch.
Gaumen: mächtig und gut strukturiert, frisch, sehr süß. Umfassender Abgang mit einem glatten reichen Geschmack.
Passend dazu: Rotes Fleisch, Wildfleisch, schwarzes Obst, karamellisiertes Fleisch, Gans, Gänseleber, gebratenes Lamm, iberischen Wurst, Eintöpfe, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C

