



Infinito

Vino de España, Ego Bodegas

Un nom, une promesse: le plaisir infini de Jumilla

Description:

Avec le nom «Infinito», Ego Bodegas associe un plaisir sans limites à l'expression parfaite du terroir unique de Jumilla. Le vin d'exception du domaine exploite sans compromis le potentiel extraordinaire de cette région viticole riche en traditions. Les raisins proviennent de vignes âgées de plus de 40 ans, cultivées à environ 900 mètres d'altitude, où les journées ensoleillées et chaudes ainsi que les nuits fraîches garantissent une concentration impressionnante et une fraîcheur remarquable. Après une récolte manuelle minutieuse et une sélection rigoureuse, le vin mûrit pendant 18 mois dans des barriques françaises et américaines. Le résultat est un vin rouge profond aux arômes intenses de baies noires des bois, aux notes balsamiques, aux subtiles notes torréfiées et aux tanins parfaitement intégrés. À la fois puissant et élégant, d'une souplesse remarquable, il séduit par sa grande profondeur et sa longue finale – un vin qui fait honneur à son nom.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Producteur:	Ego Bodegas
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell
N° article:	1460622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Infinito

Vino de España
Ego Bodegas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Wine Enthusiast 94/100
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.