



Infinito

Vino de España, Ego Bodegas

Un nome, una promessa: piacere infinito da Jumilla

Descrizione:

Con il nome «Infinito», Ego Bodegas associa un piacere senza limiti alla perfetta espressione dell'esclusivo terroir di Jumilla. Il vino di punta della cantina sfrutta senza compromessi lo straordinario potenziale di questa regione vinicola ricca di tradizione. Le uve provengono da viti di oltre 40 anni che crescono a circa 900 metri di altitudine, dove le calde giornate soleggiate e le notti fresche garantiscono una concentrazione impressionante e una freschezza notevole. Dopo un'accurata vendemmia manuale e una rigorosa selezione, il vino matura per 18 mesi in barrique francesi e americane. Il risultato è un vino rosso di grande profondità, caratterizzato da intensi aromi di frutti di bosco scuri, note balsamiche, delicati sentori tostati e tannini perfettamente integrati. Potente ed elegante al tempo stesso, nonché straordinariamente morbido, affascina per la sua grande profondità e il lungo retrogusto: un vino che rende pienamente onore al proprio nome.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Ego Bodegas

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell

Numero articolo: 1460622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Infinito

Vino de España
Ego Bodegas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.