

Lynus Infante 2022



Descripción

El vigor y la juventud conviven en el vino jovial, afrutado y desenfadado que es Pagos del Infante. Procede de las uvas más frescas de los Pagos donde no se dan maduraciones largas y potentes. Se elabora con ligeras fermentaciones y maceraciones y con una crianza con un leve toque de madera de roble para resaltar la añada.

Con una crianza de 4 a 6 meses en barrica es aromático y ligero, ideal para compartir en cualquier momento con los amigos y para acompañar todo tipo de platos. Se recomienda servirlo a una temperatura entre 16 y 18 °C.

Materia prima

Variedad del viñedo 100% Tempranillo.

Vendimia manual con selección de racimos en el momento óptimo de maduración.

Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable.

Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Fase visual: Limpio, brillante, de color rojo cereza con ligero ribete violáceo.

Fase olfativa: Combina los aromas a fruta roja con ligeros tonos tostados y tonos florales.

Fase gustativa: Amable, sabroso y frutal. A destacar, el tanino fino y dulce. Goloso y fácil de beber.

Acompaña perfectamente entrantes, arroces, carnes magras y pescados grasos.

Servir a temperatura entre 16 y 18 °C.