

# BODEGA LOS ALJIBES

## SELECTUS 2005



SELECTUS es un vino de autor, la más alta expresión de las cepas Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot.

La selección de los mejores depósitos de cada una de las variedades. Tras un cuidadoso proceso que se lleva a cabo con tecnologías tan modernas como naturales. Simplemente con bolsas de aire que hacen una suave presión.

Los vinos "de lágrima" extraídos pasan a barricas nuevas de roble francés donde hacen la maloláctica y su crianza. El posterior coupage se hace en tinas de roble francés de 10.000 litros de capacidad.

Se elaboran muy pocas botellas de este espléndido vino, y sólo si el año ha sido de calidad excepcional.

De corte muy vanguardista, potente y espectacular, vigoroso y sublime, emociona y transmite sensaciones a todos los sentidos.

El gran diseñador Oscar Mariné ha creado su etiqueta, vistiendo a Selectus de una manera rompedora, elegante, moderna y equilibrada, como el vino al que adorna.

**VARIETADES:** Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

**CRIANZA:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

**MARIDAJE:** Cordero asado y chuletón de ternera.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16º-18º C

**PRODUCCIÓN:** 4.063 botellas de 0.75l.

**DATOS TÉCNICOS:**

**DENOMINACIÓN:** Vino de la Tierra de Castilla

**ALCOHOL:** 13,5%

**EMBOTELLADO:** Septiembre 2007

**LANZAMIENTO:** Mayo 2008

BRILLANTE Y PROFUNDO COLOR CEREZA PICOTA.  
GRAN COMPLEJIDAD EN NARIZ CON MÚLTIPLES Matices  
-MINERALES, TINTAS CHINAS, TORREFACTOS, QUE DEJAN SU  
SITIO A LA FRUTA BIEN MADURA, TAMBIÉN DE TONOS NEGROS,  
GROSELLAS, FRAMBUESAS, CIRUELAS SECAS...  
UNA BOCA SABROSA, SUAVE, MUY GOLOSA Y ATRACTIVA.  
CARNOSO, GRASO Y CON GRAN EQUILIBRIO.  
SELECTUS ES SU NOMBRE. SU APELLIDO, CALIDAD.

"Los Mejores Vinos de España 2009" Guía Peñín.