

# BODEGA LOS ALJIBES



## VIÑA ALJIBES BLANCO 2009

**VARIEDADES:** Sauvignon Blanc (80%) y Chardonnay (20%)

**VINIFICACIÓN:** La uva Chardonnay está vendimiada a mano.  
La Sauvignon Blanc se vendimia a máquina por la noche.

**CRianza:** El chardonnay está fermentado en barrica nueva de roble francés.

**MARIDAJE:** PESCADOS BLANCOS,  
ENSALADA TEMPLADA DE SALMÓN.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8°-10° C

**PRODUCCIÓN:** 26.500 botellas de 0.75l.  
7.000 botellas de 0.5l

**DATOS TÉCNICOS:**

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

**ALCOHOL:** 13%

**ACIDEZ:** 6,04 gr/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 3,71 gr/l

**SO2 TOTAL:** 113 mg/l

**EMBOTELLADO:** Diciembre 2009

**LANZAMIENTO:** Enero 2010

**COLOR PAJIZO PÁLIDO Y MUY LIMPIO. EN NARIZ DESTACAN AROMAS A FRUTAS TROPICALES FRESCAS, FRUTA DE LA PASIÓN, COMBINADOS CON ELEGANTES AROMAS DE FERMENTACIÓN DE LA CHARDONNAY. MUY FRUTAL E INTENSO EN LA BOCA, ELEGANTE Y MUY LARGO. SE INTUYE SUAVEMENTE SU LEVE PASO POR BARRICA NUEVA.**

Medalla de Oro al Mejor Vino Blanco  
de la Tierra de Castilla, 2008.



# BODEGA LOS ALJIBES



## VIÑA ALJIBES ROSADO 2009

VARIEDADES: Syrah (100%)

VINIFICACIÓN: Las uvas son vendimiadas en su momento óptimo de maduración. Se utiliza un proceso de fermentación a baja temperatura.

CRIANZA: No tiene crianza en barrica

MARIDAJE: Paellas, risottos y carnes ligeras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°-10° C

PRODUCCIÓN: 60.000 botellas de 0.75l.

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN: Vino de la Tierra de Castilla

ALCOHOL: 13%

ACIDEZ: 5,9 gr/l

AZÚCARES RESIDUALES: 6,4 gr/l

SO2 TOTAL: 79 mg/l

EMBOTELLADO: Diciembre 2009

LANZAMIENTO: Enero 2010

HERMOSO COLOR ROSA FRAMBUESA INTENSO Y MUY BRILLANTE. ESPECTACULAR. GRAN RIQUEZA AROMÁTICA A FRESAS, YOGUR Y CARAMELO. EN LA BOCA ES MUY GOLOSO, UNTUOSO, CON BUENA ESTRUCTURA Y ACIDEZ MARCADA. MUY EQUILIBRADO.

Medalla de Oro al Mejor Vino Rosado de la Tierra de España 2009

Bacchus de Plata 2008

Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2008

Premio Gran Selección 2008

