

# 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 España, 2010.

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

