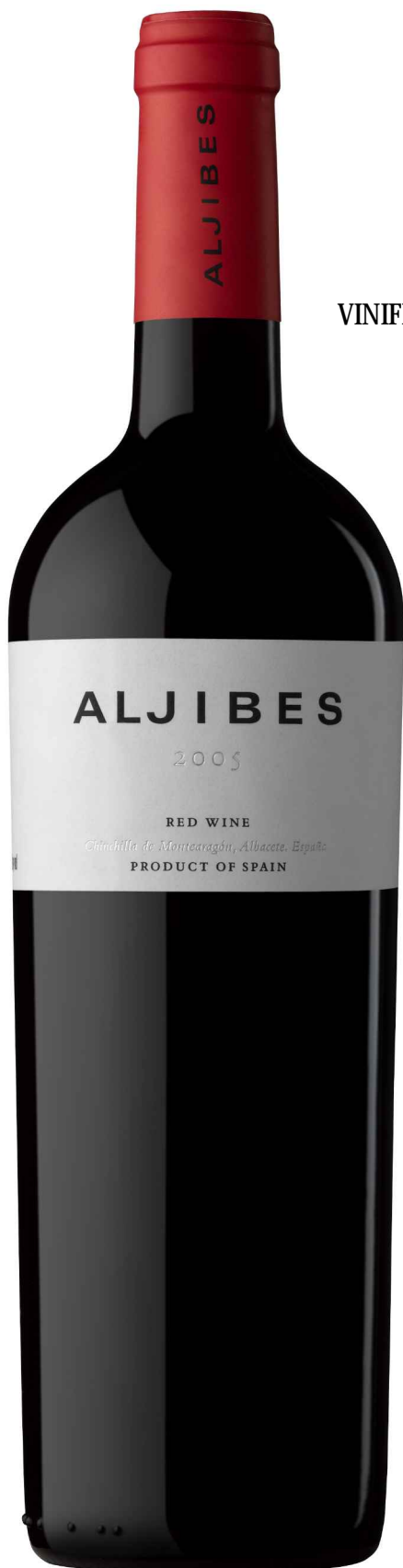


# BODEGA LOS ALJIBES

## ALJIBES

### 2005



#### VARIETADES:

Merlot (35%), Cabernet Sauvignon (35%) y Cabernet Franc (30%)

**VINIFICACIÓN:** Las uvas se vendimian a mano y pasan por una triple selección en el campo y en la bodega. Cada variedad se vinifica por separado.

**CRIANZA:** 9 meses en barricas de roble americano y francés, y otros 3 meses en tinas de roble francés de 10.000 litros de capacidad.

**MARIDAJE:** Gazpachos manchegos con liebre y perdiz. Carnes rojas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15°-17° C

**PRODUCCIÓN:** 94.091 botellas de 0.75l.  
8.000 botellas de 0.5l

Gran formato: 3.000 botellas Magnum (1.5l) y 300 botellas de 5l

#### DATOS TÉCNICOS:

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

**ALCOHOL:** 13,5%

**ACIDEZ:** 5,74 gr/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 1,4 gr/l

**SO2 TOTAL:** 55 mg/l

**EMBOTELLADO:** Junio 2007

**LANZAMIENTO:** Abril 2009

---

**COLOR CEREZA INTENSO Y BRILLANTE. LA NARIZ NOS RECUERDA INMEDIATAMENTE LAS MERMELADAS DE FRUTAS ROJAS, Y ESPECIAS TIPO PIMIENTA NEGRA Y HIERBAS AROMÁTICAS SOBRE UN FONDO DE SOTOBOSQUE. TANINOS MADUROS. SENSACIONES DE CHOCOLATE AMARGO. MUY BUENA ACIDEZ. SABROSO Y COMPLEJO. EN BOCA ES LARGO Y EQUILIBRADO.**

Medalla de Oro al Mejor Vino Tinto de la Tierra de España 2005  
90 puntos Parker 2007  
Medalla de Bronce al Mejor Vino Tinto de la Tierra de Castilla 2007

The  
**WINE**  
ADVOCATE®

