

BODEGA LOS ALJIBES

VIÑA ALJIBES TINTO 2008



VARIETADES: Tempranillo (4%) y Cabernet Sauvignon (37%)
Syrah (42%) y Cabernet Franc (17%)

VINIFICACIÓN: Las uvas son vendimiadas a máquina durante la noche, para controlar que la uva no supere los 18° de temperatura al entrar en la Bodega.

CRIANZA: Los vinos de la cosecha de 2007 han pasado 6 meses en tinos de madera de roble francés con capacidad de 10.000 litros.

MARIDAJE: Huevos fritos con lomo de orza. Carnes de caza

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°-16° C

PRODUCCIÓN: 50.000 botellas de 0.75l.

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN: Vino de la Tierra de Castilla

ALCOHOL: 13%

ACIDEZ: 5,15 gr/l

AZÚCARES RESIDUALES: 5,7 gr/l

SO2 TOTAL: 78 mg/l

EMBOTELLADO: Septiembre 2009

LANZAMIENTO: Abril 2010

COLOR CEREZA OSCURO. TONOS MINERALES EN NARIZ, COMBINADOS CON RECUERDOS DE COMPOTAS DE FRUTAS NEGRAS. TOQUES ESPECIADOS. EN BOCA ES SUAVE, EQUILIBRADO, CON TANINOS MADUROS Y NOTAS MINERALES.

Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2009

Suave en el paladar, sin aristas, este vino tinto español, fácil de beber, tiene una muy buena relación calidad-precio” Robert Parker, 2007.

5 estrellas Guía Peñín,
Excelente relación calidad-precio, 2003.

