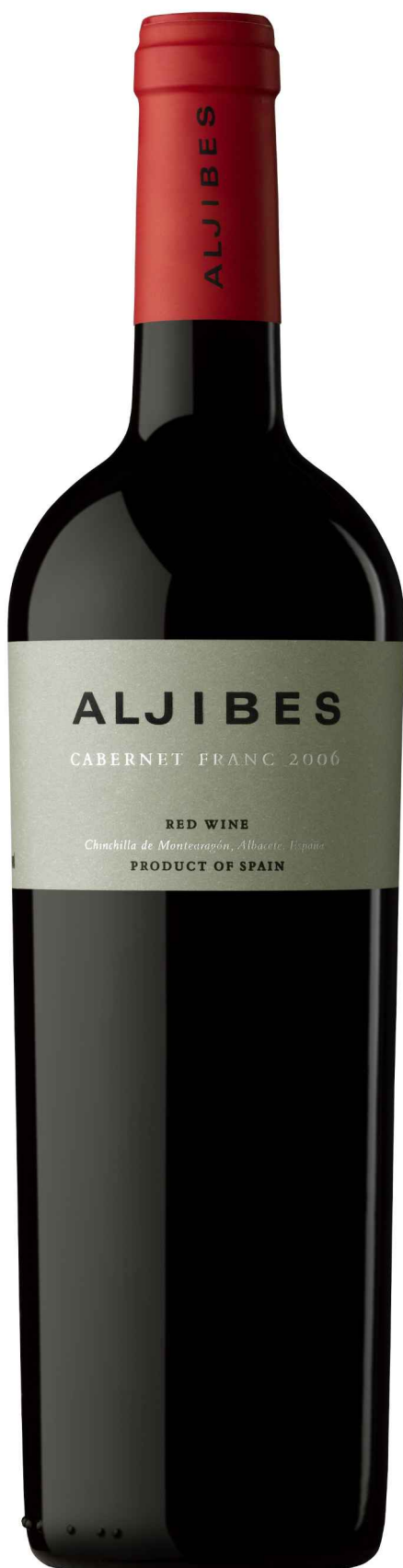


# BODEGA LOS ALJIBES



## ALJIBES CABERNET FRANC 2006

VARIEDADES: Cabernet Franc (100%)

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

CRIANZA: 6 meses en barricas de roble francés y 8 meses en tinas de roble francés de 10.000 litros de capacidad.

MARIDAJE: Carnes y pescados al horno.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°-18° C

PRODUCCIÓN: 26.478 botellas de 0.75l.

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN: Vino de la Tierra de Castilla

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ: 6,06 gr/l

AZÚCARES RESIDUALES: 4,4 gr/l

SO2 TOTAL: 58 mg/l

EMBOTELLADO: Abril 2008

LANZAMIENTO: Abril 2009

---

DE COLOR GRANATE INTENSO, ELEGANTES AROMAS A FRUTAS MADURAS Y RECUERDOS MINERALES. POTENTE EN BOCA, DESTACAMOS LA SUAVIDAD DE SUS TANINOS MADUROS. LARGO Y ATRACTIVO.

90 Puntos - Guía de Vinos ABC 2010.

# ABC