

# BODEGA LOS ALJIBES



## VIÑA ALJIBES TINTO 2007

**VARIETADES:** Merlot (55 %) y Cabernet Sauvignon (45 %)

**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 una capacidad de 10.000 litros.

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

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14°-16° C

**PRODUCCIÓN:** 45.000 botellas de 0.75l.

**DATOS TÉCNICOS:**

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

**ALCOHOL:** 13,5%

**ACIDEZ:** 5,55 gr/l

**AZÚCARES RESIDUALES:** 1,4 gr/l

**SO2 TOTAL:** 73 mg/l

**EMBOTELLADO:** Septiembre 2008

**LANZAMIENTO:** Abril 2009

**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.