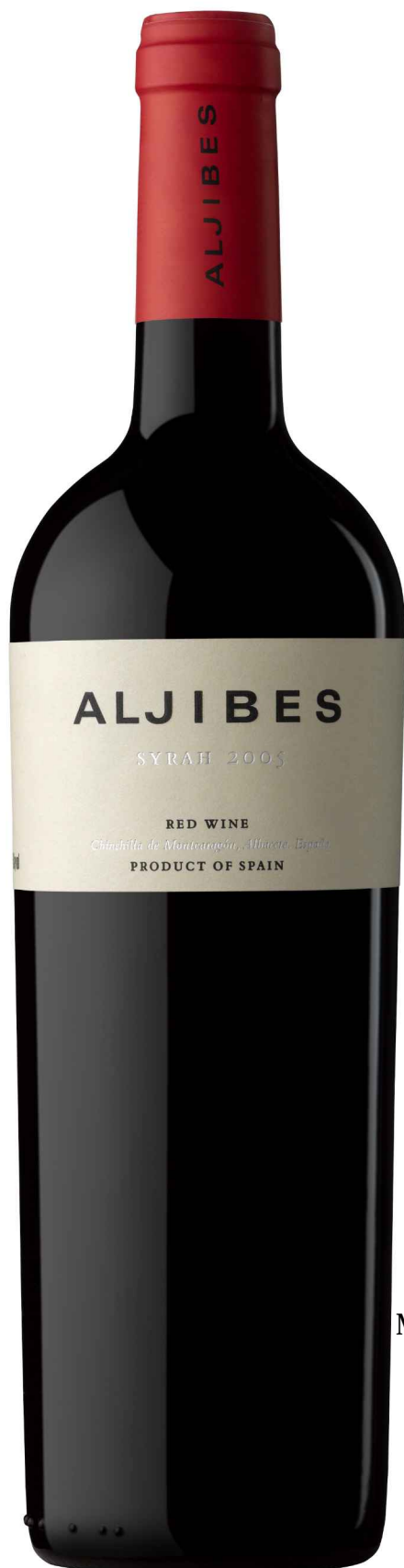


# BODEGA LOS ALJIBES

## ALJIBES SYRAH 2005



VARIETADES: Syrah (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 americano y 6 meses en tinajas de roble francés de 10.000 litros.

MARIDAJE: Cordero y caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°-17° C

PRODUCCIÓN: 25.673 botellas de 0.75l.

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN: Vino de la Tierra de Castilla

ALCOHOL: 14,5%

ACIDEZ: 4,96gr/l

AZÚCARES RESIDUALES: 1,4 gr/l

SO2 TOTAL: 94 mg/l

EMBOTELLADO: Julio 2007

LANZAMIENTO: Abril 2009

COLOR CEREZA PROFUNDO E INTENSO.  
DESTACAN LOS AROMAS A CONFITURAS DE  
FRUTAS NEGRAS COMBINADAS CON NOTAS  
COMPLEJAS DE CRIANZA, AROMAS FLORALES Y ESPECIADOS  
Y RECUERDOS A CHOCOLATE NEGRO.  
TANINOS MUY MADUROS Y NOBLES. SABROSO Y GOLOSO,  
CON UN PUNTO LIGERAMENTE AMARGO  
QUE LE PROPORCIONA GRAN ELEGANCIA.

Medalla de Plata en SIAL China Wine and Spirits Competition 2008  
Bacchus de Plata 2008

