

BODEGA LOS ALJIBES



VIÑA ALJIBES BLANCO 2009

VARIETADES: Sauvignon Blanc (80%) y Chardonnay (20%)

VINIFICACIÓN: La uva Chardonnay está vendimiada a mano.
La Sauvignon Blanc se vendimia a máquina por la noche.

CRIANZA: El chardonnay está fermentado en barrica nueva de roble francés.

MARIDAJE: PESCADOS BLANCOS,
ENSALADA TEMPLADA DE SALMÓN.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°-10° C

PRODUCCIÓN: 26.500 botellas de 0.75l.
7.000 botellas de 0.5l

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN: Vino de la Tierra de Castilla

ALCOHOL: 13%

ACIDEZ: 6,04 gr/l

AZÚCARES RESIDUALES: 3,71 gr/l

SO2 TOTAL: 113 mg/l

EMBOTELLADO: Diciembre 2009

LANZAMIENTO: Enero 2010

COLOR PAJIZO PÁLIDO Y MUY LIMPIO. EN NARIZ DESTACAN AROMAS A FRUTAS TROPICALES FRESCAS, FRUTA DE LA PASIÓN, COMBINADOS CON ELEGANTES AROMAS DE FERMENTACIÓN DE LA CHARDONNAY. MUY FRUTAL E INTENSO EN LA BOCA, ELEGANTE Y MUY LARGO. SE INTUYE SUAVEMENTE SU LEVE PASO POR BARRICA NUEVA.

Medalla de Oro al Mejor Vino Blanco de la Tierra de Castilla, 2008.

