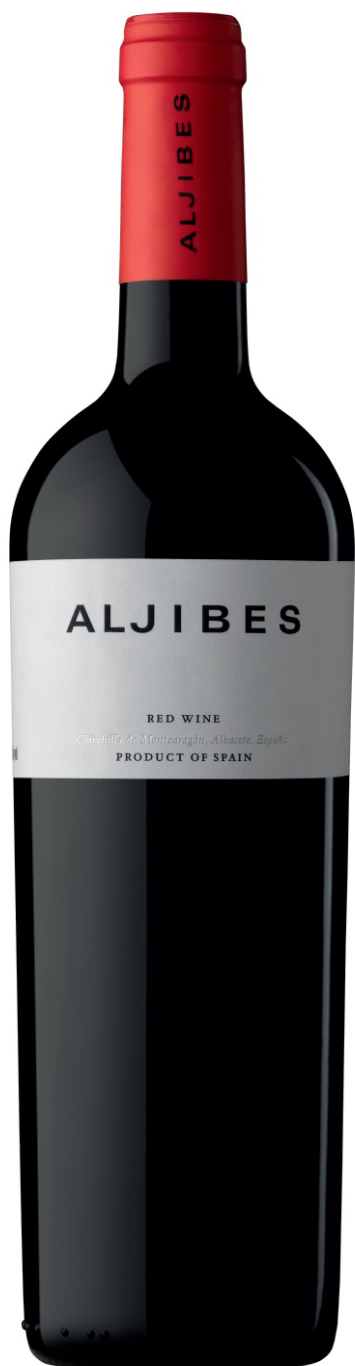




BODEGA
LOS ALJIBES



ALJIBES 2016

<i>Variedades:</i>	Cabernet Sauvignon (35%), Merlot (45%) y Cabernet Franc (20%)
<i>Vinificación:</i>	Las uvas se vendimian a mano y pasan por una triple selección en el campo y en la bodega. Cada variedad se vinifica por separado.
<i>Crianza:</i>	10 meses en barricas de roble francés y americano y 3 meses en tinas de roble francés de 10.000 litros de capacidad.
<i>Maridaje:</i>	Ideal para carnes y quesos variados.
<i>Temperatura de servicio:</i>	15° - 17° C
<i>Denominación:</i>	Vino de la Tierra de Castilla
<i>Alcohol:</i>	14,5 %

Color picota intenso con aromas minerales y frutos rojos, siendo un vino elegante y estructurado en boca.

91 Puntos, James Suckling 2021.

91 Puntos, James Suckling 2020.

92 Puntos, Parker 2011