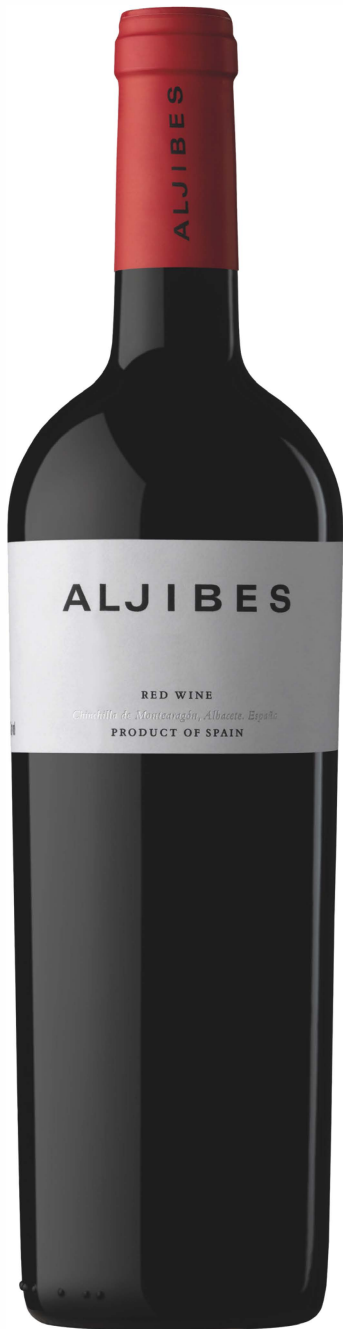




BODEGA
LOS ALJIBES



Aljibes 2018

葡萄品种： 45%的美乐，35%的赤霞珠，20%的品丽珠

酿酒过程： 葡萄经过3重挑选，每个品种分开发酵

陈酿： 在美国和法国橡木桶陈酿10个月，以及在10000升的法国橡木槽内陈酿3个月。

搭配食物： 野味、红肉

推荐饮用温度： 15-17℃

产区级别： 卡斯蒂亚地区优质酒

酒精度： 14.5%

酒评：

该款由赤霞珠、美乐和品丽珠混合酿造的美酒呈明亮樱桃红色，有矿物质和浆果的香味，口感平衡高雅

获奖情况：

2020萨克林评分 91分

Ajibes 2014 获得2017年布鲁塞尔世界葡萄酒大赛银奖

Aljibes 2008获得2012年布鲁塞尔世界葡萄酒大赛银奖

Aljibes 2007获得2011年布鲁塞尔世界葡萄酒大赛银奖，获得帕克评分92分