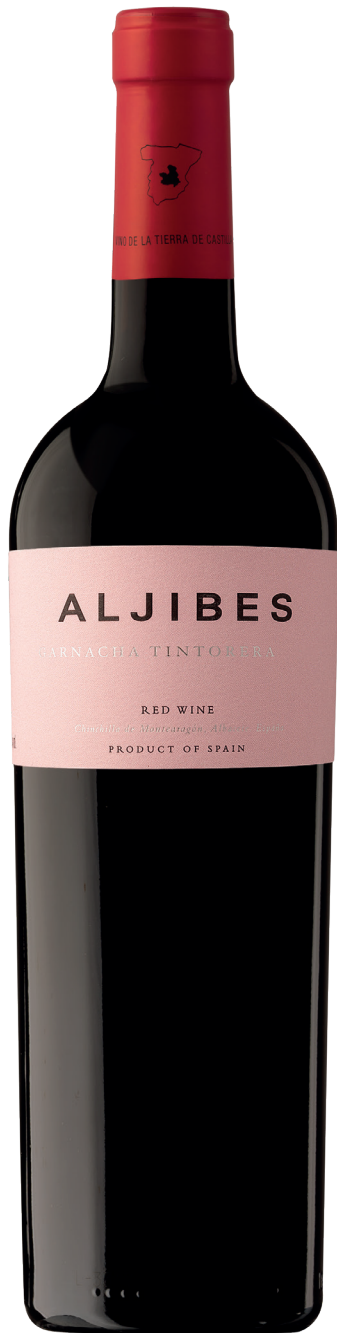




BODEGA  
LOS ALJIBES



### Aljibes Garnacha Tintorera 2018

葡萄品种： 100%红肉歌海娜

酿酒过程：葡萄由手工采摘，发酵温度为25度，在法国橡木槽内陈酿10个月。我们让其保持该区域内该品种的水果特征和优雅性

陈酿时间：在法国橡木槽内陈酿10个月

搭配食物：能完美的与肉食和鱼类食物搭配

推荐饮用温度： 16-18 C

产区级别：卡斯蒂亚地区优质酒

酒精度： 14%

酒评：

色泽呈紫罗兰色，有新鲜成熟水果的香味，口感大气，美味，富含水果风味

获得的奖项：

2016年份获得贝宁评分90分以及Decanter 85分评分。

2017年份获得帕克评分91分