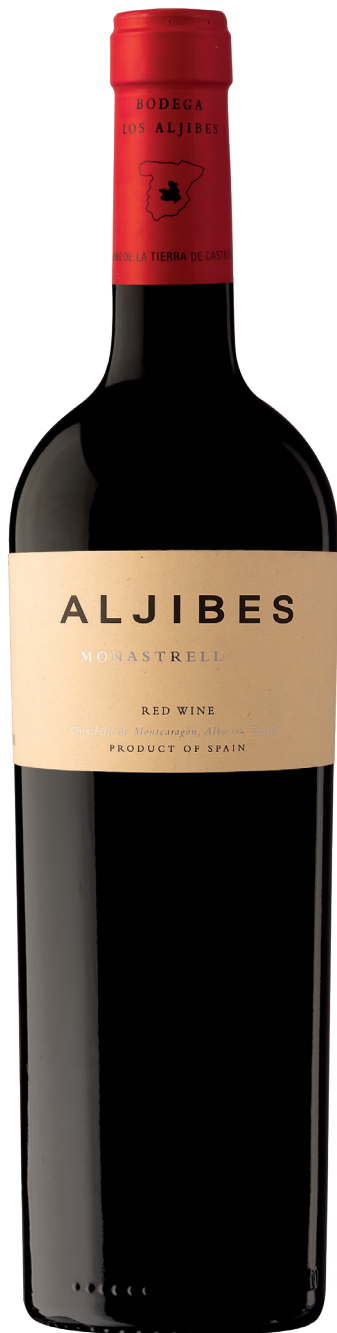




BODEGA
LOS ALJIBES



Aljibes Monastrell 2016
阿吉贝斯莫纳斯特雷尔2016

Varieties: 葡萄品种 该酒由莫纳斯特雷尔这个历史上重要的葡萄品种酿造。该葡萄手工采摘自我们名为兰布拉的葡萄园。

Vinification 酿造过程

葡萄在葡萄园和酒厂里经历2次筛选，然后历经15天的发酵。从一开始发酵，酒就一直在法国橡木桶里，要持续16个月的陈酿。

Breeding 陈酿时间：法国橡木桶里陈年16个月。

Pairing 佐餐搭配：适合与所有烤肉和烤鱼搭配。特别推荐搭配地中海食物和奶酪。

Temperature of service 侍酒温度：15-18°C

Denomination 产地：卡斯蒂亚地区优质酒

Alcohol 酒精度：14%

明亮的枣红色，充满了黑色果酱、辛香以及香甜的烘焙香气，并有香脂的气味。口感复杂：质地大气厚重，有水果风味，单宁滑嫩，结构平衡。

获得的奖项：

2020 Decanter 91分

2020 萨克林评分 91分