


BODEGA
LOS ALJIBES



SELECTUS 2014

此款酒由西拉、品丽珠、赤霞珠和美乐混合酿成。每种葡萄都经过严格挑选最好的葡萄，然后采用自然的和现代化的工艺酿造。酿造时使用一个充气袋轻压葡萄。榨出的“泪珠”流进法国橡木桶中进行发酵和陈酿。然后再在法国橡木桶中将这几种葡萄酒混合。此种酒店产量非常少，除非是那一年的收成特别好。

此酒是一款非常具有现代风味，强劲、杰出的好酒，全面的口味让人难以抵御。味觉上的刺激能传输到5官上。

酒标由享有盛名的设计师奥斯卡玛丽内设计，具有的效果，但又显出其高雅，平衡，很好的与酒的基调结合

陈酿时间：在全新法国橡木桶中陈酿18个月。

佐配食物：烤羊肉和T行骨肉

饮用温度：16- 18℃。

产区级别：卡斯蒂亚地区优质酒

酒精度：14.5%

品尝点评：

此红酒呈明亮的深樱桃红色，有独特的复杂花香味、矿物质和咖啡味以及香脂味，口感清新，单宁成熟柔和，但骨架强健。此酒既可以现在饮用也可在5到10年后饮用

获得的奖项

2020年Decanter 93分

2020年萨克林评分 92分

2007年份获得帕克评分94分

2006年份获得帕克评分93分