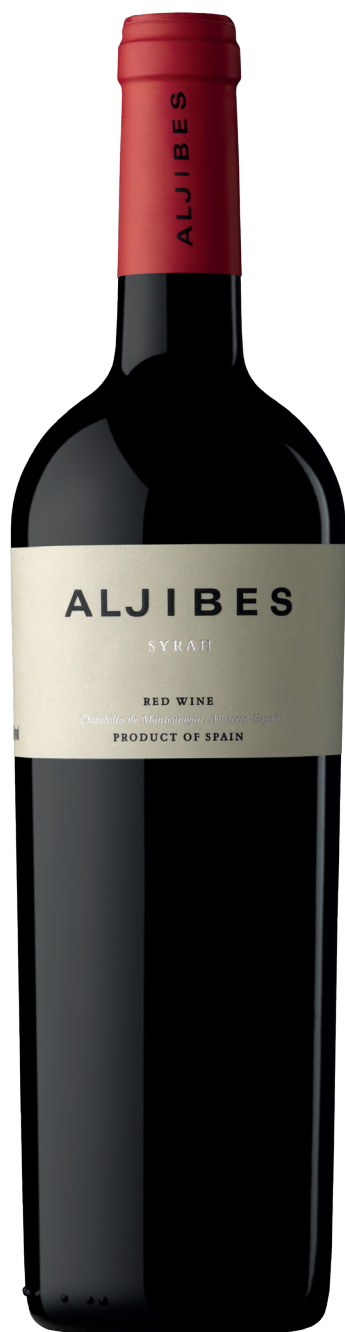




BODEGA
LOS ALJIBES



ALJIBES SYRAH 2019

葡萄品种： 西拉100%

酿酒过程： 酿酒用的葡萄全部由手工采摘，并在葡萄园和酒厂共经过3重挑选，然后再发酵。

陈酿： 在美国和法国橡木桶中陈酿12个月

搭配食物： 烤羊肉、腌制鹿肉

推荐饮用温度： 15-17°C

产区级别： 卡斯蒂亚地区优质酒

酒精度： 14%

酒评

此款美味的佳酿由西拉酿成，呈深樱桃红色，酒香浓郁，包含有因陈酿形成的复杂香味和由黑色水果做成的果酱香味。口感诱人，有由成熟单宁支撑的咖啡香味。

获得的奖项

2005年份获帕克评分85分