



BODEGA
LOS ALJIBES



VA TINTO 2019

葡萄品种： 小维多52%，西拉8%，美乐23%，红肉歌海娜17%

酿酒过程： 为控制好温度，葡萄在夜间通过机器采收

陈酿： 在法国橡木桶里陈放4个月

搭配食物： 煎蛋，熏腰部肉，野味

推荐饮用温度：14-16度

产区级别：卡斯蒂亚地区优质酒

酒精度：14%

品评：

该酒呈：深樱桃红色，有丰富的果香带有些许咖啡香、黑莓味，口感柔和、丰满，很好的平衡

获得的奖项：

2020年萨克林评分90分

2020年Decanter评分90分

2017年萨克林评分90分

2012年Stephen Tanzer 评分85分

VA 2009获得帕克评分90分