



BODEGA
LOS ALJIBES



Aljibes Chardonnay Fermentado 2021
阿吉贝斯霞多丽2021

葡萄品种： 100%霞多丽

酿酒过程： 酿造该酒的霞多丽葡萄来自于阿吉贝斯庄园，海拔980米。手工采摘，挤压和浸皮温度为10-12℃，在橡木桶里发酵的温度为18-20℃，紧接着在法国橡木桶里陈酿3个月。最后是澄清、低温过滤后装瓶。

陈酿： 在法国橡木桶内陈酿3个月。

搭配食物： 是烤鱼和烤肉的理想搭配酒

推荐饮用温度： 10-12℃

产区级别： 卡斯蒂亚地区优质酒

酒精度： 12.5%

酒评：

该酒呈明亮的稻草黄色，酒香为桃子的香气中兼具香草和椰子的芳香。酸度平衡，柔滑而清新。酒香回味持久。