



## ALJIBES MONASTRELL 2019

*Variedades:* Las exclusivas e históricas uvas de este vino son vendimiadas a mano en nuestro viñedo La Rambla del Conde. Se realiza una doble selección de las uvas (en el campo y en la bodega).

*Vinificación:* Las uvas vendimiadas a mano son fermentadas durante 15 días. Elaborado desde el inicio en roble francés, durante 16 meses

*Crianza:* 16 meses en roble francés.

*Maridaje:* Ideal para todo tipo de carnes y pescados al horno. Recomendado para comidas mediterráneas y quesos.

*Temperatura de servicio:* 15° - 18° C

*Denominación:* Vino de la Tierra de Castilla

*Alcohol:* 14 %

Color granate intenso. Confitura de frutos negros, especias y maderas dulces, fondo balsámico. En boca complejo: enorme textura, peso de fruta, taninos sabrosos, succulentos y formidable equilibrio.

**Aljibes Monastrell 2018, 91 Puntos**  
James Suckling 2021

**Aljibes Monastrell 2017, 91 Puntos**  
Decanter 2020

**Aljibes Monastrell, 90 Puntos**  
James Suckling 2020