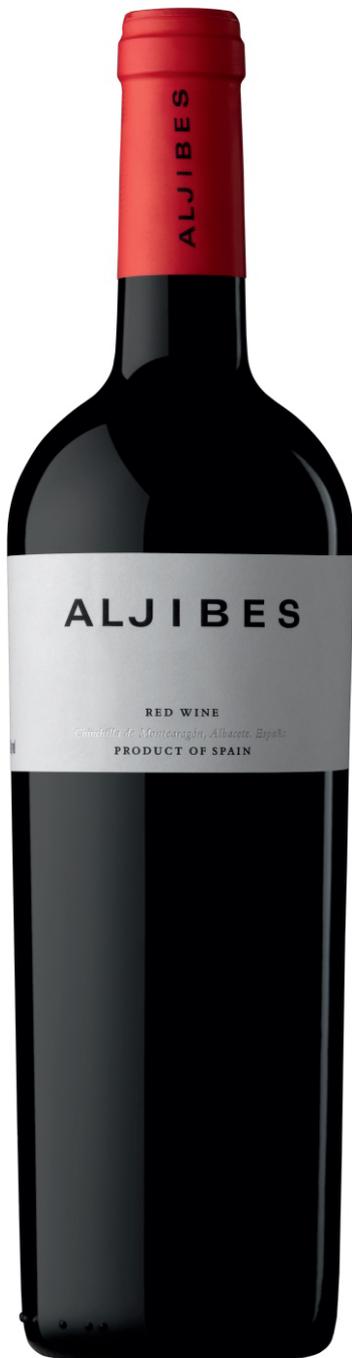




BODEGA  
LOS ALJIBES



## ALJIBES 2014 5L

*Variedades:* Cabernet Sauvignon (35%), Merlot (45%) y Cabernet Franc (20%)

*Vinificación:* Las uvas se vendimian a mano y pasan por una triple selección en el campo y en la bodega. Cada variedad se vinifica por separado.

*Crianza:* 10 meses en barricas de roble francés y americano y 3 meses en tinas de roble francés de 10.000 litros de capacidad.

*Maridaje:* Ideal para carnes y quesos variados.

*Temperatura de servicio:* 15° - 17° C

*Denominación:* Vino de la Tierra de Castilla

*Alcohol:* 14,5 %

Color picota intenso con aromas minerales y frutos rojos, siendo un vino elegante y estructurado en boca.

**Aljibes 2007, 92 Puntos**  
Parker 2011