

BODEGA LOS ALJIBES

VIÑA ALJIBES ROSADO 2012

VARIETADES: Syrah (100%)

VINIFICACIÓN: Las uvas son vendimiadas en su momento óptimo de maduración. Se utiliza un proceso de fermentación a baja temperatura

CRIANZA: No tiene crianza en barrica

MARIDAJE: Paellas, risottos y carnes ligeras.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° - 10° C

PRODUCCIÓN: 93.000 botellas de 0.75 l.

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN: Vino de la tierra de Castilla

ALCOHOL: 12,5%

ACIDEZ: 5,71 gr/l

AZUCARES RESIDUALES: 4,37 gr/l

SO2 TOTAL: 104 mg/l

EMBOTELLADO: Noviembre 2012

LANZAMIENTO: Noviembre 2012



COLOR ROSA FRAMBUESA CON TONOS VIOLÁCEOS, MUY BRILLANTE Y LIMPIO. NARIZ DE GRAN INTENSIDAD CON AROMAS MARCADOS A FRESA, RECUERDOS LÁCTICOS CON UN FONDO CÍTRICO Y Matices de hierba fresca. EN BOCA POSEE UNA GRAN POTENCIA, CON CUERPO MUSCULOSO QUE LE CONFIERE PERSONALIDAD Y LONGITUD, ACENTUADA POR UNA AGRADABLE ACIDEZ Y LIGERO AMARGOR QUE AUMENTA SU ELEGANCIA, DEJANDO UN DISTINGUIDO POST GUSTO DE CARAMELO DE FRESA. MUY EQUILIBRADO.

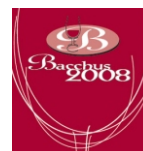
88 Puntos, Robert Parker, The Wine Advocate, 2011

Mejor rosado del año - Guía de Vinos Gourmet, 2011

Medalla de Oro al Mejor Vino Rosado de la Tierra de España, 2009

Medalla de Plata - Concurso Mundial de Bruselas, 2008

Bacchus de Plata 2008



FINCA LOS ALJIBES 02520 Chinchilla de Montearagón, Albacete - España

T +34 91 884 34 72 F +34 91 884 43 24 info@fincalosaljibes.com

www.fincalosaljibes.com