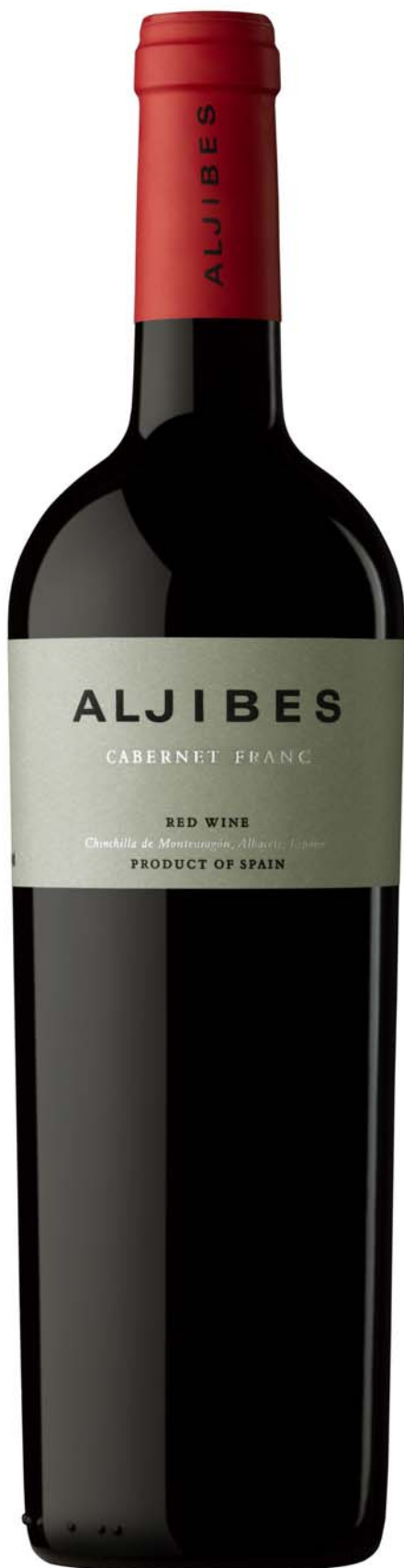


# BODEGA LOS ALJIBES



## ALJIBES CABERNET FRANC 2007

VARIETADES: Cabernet Franc (100%)

VINIFICACIÓN: Las uvas se vendimian a mano y pasan por una triple selección en el campo y en la bodega.

CRIANZA: 14 meses en tinas de roble francés de 10.000 litros de capacidad.

MARIDAJE: Carnes y pescados al horno.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16º-18º C

PRODUCCIÓN: 26.512 botellas de 0.75l.

DATOS TÉCNICOS:

DENOMINACIÓN: Vino de la Tierra de Castilla

ALCOHOL: 13,5%

ACIDEZ: 5,50 gr/l

AZÚCARES RESIDUALES: 5,2 gr/l

SO2 TOTAL: 95 mg/l

EMBOTELLADO : Marzo 2011

LANZAMIENTO: Mayo 2011

COLOR INTENSO Y CON AROMAS A FRUTA MADURA, MINERALES Y ESPECIAS. SU BOCA ES ESTRUCTURADA Y ATERCIOPELADA CON MUCHOS Matices FRUTALES.

**93+ Puntos. Robert Parker, The Wine Advocate, 2011**

Medalla de Oro - Concurso Mundial de Bruselas, 2011

**92+ Puntos (2006). Robert Parker, The Wine Advocate, 2011**

Mejor Vino con más de seis meses en bodega - Iberwine, 2010

90 Puntos - Guía de Vinos ABC, 2010

The  
**WINE**  
ADVOCATE®



**ABC**

Iberwine  **10**