



# GENUS

MONASTRELL / SYRAH

## 描述

短暂陈酿的红葡萄酒，80% 莫纳斯特雷尔，20% 西拉子 酒精度13,5% Vol.

## 生产工艺

Genus的葡萄是由80%的Monastrell葡萄和20%的西拉子葡萄混酿而成。收获的葡萄放入14公斤的塑料盒中。进入酒厂后，经过严格审查和选择，非常小心破碎。在不锈钢罐中控制温度让这两个品种分开酿造和混合老化10天。机架和苹果酸-乳酸发酵后，经过很短的老化期。之后，葡萄酒被放置在新的法国和美国橡木桶，在恒温下，最终稳定和融合。

## 品鉴

此酒完美结合了新鲜度和结构。强烈的颜色，长的挂壁，樱桃和黑莓的色泽。在香气中显示出巨大的果香，蜜饯红果，柔和的新木香。重量轻，轻盈的香草和香料香味。口感宜人，丝滑，圆润。

## 奖项

Salón Internacional del Vino 2004，银奖。  
Concurso Mundial de Bruselas 2006，金奖



**BSI** BODEGAS  
SAN ISIDRO

Ctra. Murcia, s/n. 30520 Jumilla, Murcia (Spain)  
Telf.: +34 968 78 07 00 | Fax: +34 968 78 23 51  
bsi@bsi.es | export@bsi.es | www.bsi.es

**BSI** CORPORACIÓN  
ALIMENTARIA