



SABATACHA

MONASTRELL

描述

年轻的红葡萄酒，100%莫纳斯特雷尔. 酒精度14° Vol.

生产工艺

制作 Sabatacha Monastrell 这款酒,需要选用低产量老藤的葡萄,这在到达酒厂后挑选。投入不锈钢桶内,在发酵过程中,只进行抽水,持续时间为6天。在那个时候,需要严格控制温度,最高不超过25度,发酵过程则在20 °和22°之间。这样从葡萄果实中提取出香气。葡萄酒在加工后三个月装瓶。

品鉴

强烈的紫色色调,年轻的酒的典型。略带甜味的红色水果香味,如覆盆子,李子和黑莓。口感柔软,并有足够的酸度,持久性,令人愉悦。

奖项

“Certamen de Calidad Vinos D.O. Jumilla”, 2010, 铜奖
(类别:莫纳斯特雷尔年轻红酒)



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