



# GÉMINA

MONASTRELL

## 描述.

带有一点木头味的年轻甜红葡萄酒，100%莫纳斯特雷尔 酒精度 14% Vol.

## 生产工艺

要准备Gémina Monastrell这款就的生产，葡萄需要在9月的第三个星期收获，装入14公斤容量的塑料盒中。在酒厂进行审查和选择，并对压榨过程严格控制。发酵过程在10,000升容量的不锈钢罐进行，温度控制和抽水，在发酵过程中，经常检查，以最终确定它持续了三个星期。发酵结束后，在新的法国和美国橡木桶中经历一个短暂的老化期。在此之后，恒温灌装和储存直到其出售。

## 品鉴

强烈的酒带有鲜艳的红色色调。成熟的水果香气，完美地结合了新的木材，香料和轻微的烘烤味。在嘴中口感强烈，很多的变化，醇厚柔滑的单宁，成熟的，愉快的感觉和持久性很长的回味。

## 奖项

“Wine Advocate. Robert Parker” N<sup>a</sup> 178. 2008年2月. 89分

“Wine Advocate, Robert Parker”N<sup>o</sup> 181. 2009年2月. 86分

“Wine Advocate, Robert Parker”N<sup>o</sup> 188. 2010年4月. 89分

“Wine Advocate, Robert Parker” 2011年6月 88分



**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