

# GÉMINA

## PREMIUM RESERVA

### 描述

陈酿红酒。100% 莫纳斯特雷尔 (未嫁接树种). 酒精浓度14%

### 生产工艺

所有Gémina Premium Reserva均采用未嫁接的葡萄藤上的葡萄，葡萄藤都有超过四十年的树龄，我们冠以它“小酒窖”的外号。我们精心挑选单株一公斤的葡萄。这些葡萄从特性类似的不同土地上采摘，整个种植采摘过程都由当地农户以及我们BSI的技术人员严格把控，尤其是葡萄成熟的过程中，投入大量精力和时间来控制。

发酵时间大约在15天左右，第一周在28度的恒温之下，第二周维持在22-24度。每天小心的更换两次以取出葡萄的颜色和香气。陈酿则是在220L的新桶中完成，他们有20%的法国橡木桶和80%的美国橡木桶组成。另外，灌瓶时间大约在12-14个月之后，在沃恩的Crianza Gémina中心完成。

### 品鉴

鲜红而强烈的葡萄酒。成熟水果的浓烈香气，几乎接近蜜饯味，辛辣，和橡木的味道紧密结合。一开始口感甜润，良好的酸度和非常柔和的单宁在瓶中融合。圆润和良好的结尾。酒体饱满，口感平衡。回味中带有成熟的水果和辛辣的味，持续时间长，令人愉悦。推荐16度饮用。可与炖菜，红肉和香肠完美搭配。

### 奖项

2003 年波尔多 Citadelles du Vin 的金奖。

2003年XI Zarcillo银奖。

2003年莫纳斯特雷尔公会奖银奖。

2003年VII Premios Manojó铜奖。

胡米利亚 D.O. 高品质的葡萄酒大赛铜奖 (类别:Reserva和Gran Reserva红酒)

12 种穆尔西亚最佳葡萄酒。博纳尔Enoteca的奖项。

胡米利亚D.O.高品质葡萄酒大赛银奖



**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