



Gran San Isidro

MONASTRELL

描述

年轻红葡萄酒 100% 莫纳斯特雷尔. 酒精度 12,5% Vol.

生产工艺

San Isidro红葡萄酒由沙地上低产量的老藤葡萄莫纳斯特雷尔酿制而成。在酒窖中挑选并且压制，之后进入浸润发酵的过程。这一时间持续四天，温度控制在25度左右，以便萃取出葡萄的香气和湿度。发酵之后直接装瓶。

品鉴

它具有高色度，带有年轻酒特有的紫色，充满吸引力。鼻子闻上去有强烈的水果香气，与占主导地位莫纳斯特雷尔葡萄独有的味道。完整的酒体，但稍涩，复杂和美味的口感。

建议常年在12-14度左右饮用。



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