



# Gran San Isidro

RESERVA

## 描述

陈酿红葡萄酒Reserva. 100% 莫纳斯特雷尔. 酒精度14% Vol.

## 生产工艺

酿造 San Isidro Reserva,需要挑选葡萄,把葡萄放在不锈钢桶中。然后进行12天的浸润,在这一过程中,只进行抽水,是红酒更有酒体和结构,温度则控制在不超过28度。发酵的过程温度保持在20-22度间。等过了几个月后葡萄酒趋于稳定后,转入220升的美国橡木桶中陈酿12个月。经过这段时期后,从橡木桶中拿出装瓶,然后至少再等12个月,贴标,进入市场。

## 品鉴

此酒具有中高等强度,用红色的色调,典型的长周期的陈酿色泽。成熟水果的香气,甜味和香料味,带有木头的香气。酒体饱满,稍涩。良好的平衡。



**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