



SABATACHA

CRianza

描述

陈酿红葡萄酒crianza. 100%莫纳斯特雷尔. 酒精度13% Vol.

生产工艺

Sabatacha Crianza是由老藤的莫纳斯特雷尔葡萄手工采摘制作的。葡萄在送到酒窖后挑选。在浸润过程中，只抽水并放置十天是它酒体更饱满，结构更强。和其他的Sabatacha的酿酒过程一样，在发酵过程中保持问题，最高不超过28度，而发酵过程则控制在20-22度之间。在加工后几个月，当葡萄酒更稳定时，放入220升的美国橡木桶中，储存六个月。之后从橡木桶中取出装瓶。

品鉴

樱桃色，接近黑莓色，很多挂壁。微妙的，复杂而干净的气味。它的香气，令人想到黑莓的芳香。它是优雅的，结构良好，口感细滑的单宁，强烈而回味悠长。

奖项

“Wine Advocate, Robert Parker” N° 188. 2010年4月. 87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