



SABATACHA

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

制作Sabatacha Reserva，选用低产量的老藤莫纳斯特雷尔葡萄，在酒窖中挑选。浸泡阶段持续10天，只抽水分，以获得有酒体和结构的葡萄酒。遵循和其他Sabatacha葡萄酒相同的过程。整个过程中，温度控制在不超过28 °C。发酵期间则温度在20-22度之间。数月之后，葡萄酒趋于稳定，放入美国220升的橡木桶中，在那里陈酿十二个月。之后从橡木桶中取出装瓶，然后至少再等12个月，贴上标签，进入市场。

品鉴

颜色中等，强度高，有红色的色调。成熟的水果风味、融合甜蜜的蜜饯口感加上香料和木材的香味。酒体饱满，稍涩。出现橡木味与甜美与辛辣的感觉融合。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