



# San Isidro

## GRAN RESERVA

### 描述

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

### 生产工艺

酿造 San Isidro Gran Reserva, 需要将葡萄放入不锈钢桶中。葡萄在酒窖中挑选, 浸润的过程持续12天, 温度控制在28度以下。在这一过程中, 抽去水分以保持葡萄酒的酒体和结构。之后, 在20-22度间发酵。等到几个月后葡萄酒趋于稳定, 转入220升的美国橡木桶中, 放置两年。然后从橡木桶中将葡萄酒取出装瓶, 再瓶中放置三年。

### 品鉴

此酒具有中高等强度, 砖红色的色调, 典型的长周期的陈酿色泽。成熟水果的香气, 甜味和香料味, 木材本身的香气酒体饱满, 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