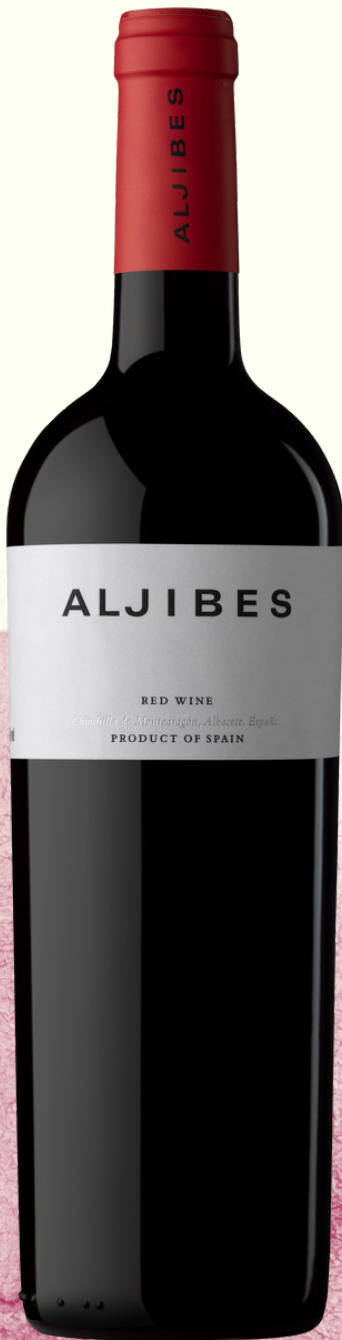




Aljibes Coupage 12 Meses

Bodega: Bodega Los Aljibes

Tipo: Tinto Coupage.

D.O: Vinos de la Tierra de Castilla.

Graduación: 13,5% vol.

Variedad: 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc y 5% Petit Verdot,

Elaboración:

Las uvas se vendimian a mano y pasan por una triple selección en el campo y en la bodega. Cada variedad se vinifica por separado. Maduración de 12 meses en barricas y tinajas de roble americano y francés.

Cata:

Color picota intenso con aromas minerales y frutos rojos, siendo un vino elegante y estructurado en boca.