



MW Rosado



Marca	: MW Rosado
Variedad	: 50% Tempranillo + 50% Syrah
Viñedos	: 40 hectáreas de viñedos
Vinificación	: Procedente de nuestras variedades de uvas tintas, se elabora tras una corta maceración en frío del mosto flor sin que llegue a fermentar hasta alcanzar la coloración deseada, a continuación se separa el mosto de la parte sólida y se deja fermentar a bajas temperaturas,
Añada	: 2016
Platos	: Pescados, pates, frutos secos, chocolate, trufas...
Temp. de servicio	: 10° - 12°
Nota de cata	: Un rosado de “lágrima” de color expresivo, procedente de las variedades de uva tinta Tempranillo y Syrah, cultivadas en nuestro propio pago. Fragante en nariz con nítidos matices a hierbas del monte y recuerdos a frutas rojas, con un conseguido equilibrio acidez – cuerpo en boca, dotado de agradables y frescos sabores.

ANALITICA CONVENCIONAL :

• Vol. Alcohólico	: 13,00 (20/20 % Vol.)	Densidad	: 990,50 (20/20)
• Acidez Total	: 5,96 g/l. Tartárico	PH	: 3,39
• Sulfuroso Total	: 96 mg/l.	Azúcar Resid.	: 2,20 g/l.

Bodegas Montalvo Wilmot – www.montalvowilmot.com
Finca los Cerrillos - Ctra. de Ruidera Km 10,200 – 13710 Argamasilla de Alba (Ciudad Real) Spain
info@montalvowilmot.com