




MW Quintos de la Tejera



Marca	: MW Quintos de la Tejera
Variedad	: Tempranillo 80% y Syrah 20%
Viñedos	: 40 hectáreas de viñedos
Vinificación	: Tinto Tradicional de temperatura controlada, con largas trasiegas en barrica de roble
Añada	: 2016  1 a 3 meses
Platos	: Aves, caza, guisos y carnes rojas
Temp. de servicio	: 14° - 16°
Nota de cata	: El ensamblaje de nuestras variedades de uva tempranillo al 80% y Syrah al 20%, cultivadas en nuestro propio pago, tras largas trasiegas en barricas de roble americano y francés, nos sorprende con notas a frutas rojas maduras y ciertos tonos florales bien conjuntados con las sensaciones de nuestras buenas maderas. En boca tiene buen paso, equilibrio y unos taninos bien integrados que lo definen como un buen vino de roble, de corte moderno

ANALITICA CONVENCIONAL :

• Vol. Alcohólico	: 14,00 (20/20 % Vol.)	Densidad	: 994,5 (20/20)
• Acidez Total	: 5,45 g/l. Tartárico	PH	: 3,65
• Sulfuroso Total	: 60 mg/l.	Azúcar Resid.	: 3,0 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