

# MW Tempranillo-Cabernet

*MW*  
Bodegas Montalvo Wilmot


90

Wine & Food  
Lifestyle



GOLD MEDAL  
CONCOURS  
MONDIAL DE  
BRUXELLES 2011



Marca	: MW Tempranillo-Cabernet
Variedad	: Tempranillo 75% y Cabernet Sauvignon 25%
Viñedos	: 40 hectáreas de viñedos
Vinificación	: Larga maceración en frío, con posterior fermentación alcohólica a 18°C, seguido de largas trasiegas en barrica nueva de roble, donde tiene lugar la fermentación maloláctica
Añada	: 2015,  6 meses
Platos	: Asados, carnes de caza, platos a la cazuela y guisos
Temp. de servicio	: 14° - 16°
Nota de cata	: Excelente color rojo púrpura, muy expresivo. Aroma potente donde destaca la fruta del Tempranillo más tradicional, con positivas fragancias florales y exóticas aportadas por la variedad Cabernet Sauvignon, con recuerdos tostados tras su estancia en barricas de roble francés. Paso de boca amable, fresco y dinámico, de elegante estructura

## ANALITICA CONVENCIONAL :

• Vol. Alcohólico	: 13,50 (20/20 % Vol.)	Densidad	: 994,5 (20/20)
• Acidez Total	: 5,50 g/l. Tartárico	PH	: 3,68
• Sulfuroso Total	: 70 mg/l.	Azúcar Resid.	: 1,60 g/l.

**Bodegas Montalvo Wilmot – [www.montalvowilmot.com](http://www.montalvowilmot.com)**

**Finca los Cerrillos - Ctra. de Ruidera Km 10,200 – 13710 Argamasilla de Alba (Ciudad Real) Spain**

**[info@montalvowilmot.com](mailto:info@montalvowilmot.com)**