




MW Quintos de la Tejera



品牌	: MW Quintos de la Tejera 添普兰尼洛西拉
葡萄品种	: 添普兰尼罗 80% y 西拉 20%
葡萄园面积	: 40 公顷
酿造工艺	: 从酒庄自己拥有的葡萄园 Finca Los Cerillos 中精心挑选优质添普兰尼洛和西拉葡萄，按照传统工艺细致地进行长时间低温浸渍，萃取葡萄各种风味物质与细腻单宁，随后在严格控温之下进行酒精发酵以及苹果酸乳酸发酵，随两道发酵工序发成后，把葡萄酒液置于法国橡木桶和美国橡木桶中进行3个月的陈酿
年份	: 2016  3个月法国、美国橡木桶陈酿
推荐配搭	: 红肉、炖肉、野味
最佳饮用温度	: 14° - 16°
酒评	: 我们优质的添普兰尼洛葡萄和西拉葡萄从种植、生长、成熟的全过程都在我们自己拥有的酒庄葡萄园中进行，经过一段时间的美国和法国橡木桶陈酿之后，消费者十分惊喜的是成熟的红色水果、多种的花香和优质橡木桶气息完美结合。在口腔中能感受到令人愉悦而平衡的酒体，结构完美细腻的单宁，造就一款以创新理念和现代酿造技术定义下的独特橡木桶陈酿葡萄酒

常规数据:

• 酒精度数	: 14,00 (20/20 % Vol.)	密度	: 994,5 (20/20)
• 总酸度	: 5,45 g/l. 酒石酸	PH值	: 3,65
• 亚硫酸盐含量	: 60 mg/l.	含糖量	: 3,0 g/l.

Bodegas Montalvo Wilmot – www.montalvowilmot.com

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

info@montalvowilmot.com