

87

Los Cerrillos

SILVER INTERNATIONAL WINE CHALLENGE QUALITY AWARDED



# MW Colección Privada


Montalvo Wilmot  
Bodegas Montalvo Wilmot

品牌 : MW Colección Privada 私家精选

葡萄品种 : 添普兰尼罗 75% y 赤霞珠25%

葡萄园面积 : 40 公顷

酿造工艺 : 精心挑选优质添普兰尼洛和赤霞珠，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，直到添普兰尼洛和赤霞珠达到最佳发酵状态，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13个月的陈酿，最后把橡木桶陈酿好的酒液入瓶中，放置于酒庄内进行12个月的瓶中醇化

年份 : 2012  13个月法国、美国橡木桶陈酿

推荐配搭 : 禽类、炖肉、红肉、野味等

最佳饮用温度 : 15° - 18°

酒评 : 视觉上呈现鲜艳的樱桃色并伴有亮丽的石榴红，嗅觉上有着浓郁成熟的红黑色水果香气结合熏烤的木桶带来的烘焙、咖啡豆和各式各样香料的复杂香气，入口感觉丝滑，赏心悦目，稠厚细致的单宁伴随着余味悠长的收尾，多汁的酸度、浓郁的浆果、饱满的酒体完美的平衡在一起

### 常规数据:

•酒精度数	: 13,50 (20/20 % Vol.)	密度	: 993 (20/20)
•总酸度	: 5,50 g/l.酒石酸	PH值	: 3,58
•亚硫酸盐含量	: 50 mg/l.	含糖量	: 2,45 g/l.

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

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

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