

VARIEDADES

50% Moscatel - 50% Sauvignon Blanc

VIÑEDOS

Viñas de 15 años en espalderas con producciones de 9.000 kilos por hectárea y con un marco de plantación de 3 x 1,5 de la variedades de uva Sauvignon Blanc y Moscatel.

VINIFICACIÓN

Mosto parcialmente fermentado procedente de las variedades de uva Moscatel y Sauvignon Blanc, donde la fermentación natural de la uva es paralizada por un tratamiento por frío, conservando así sus aromas y sabores y una burbuja original de la propia fermentación.

PRODUCCIÓN

20.000 botellas

CATA

Presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos. De aroma intenso y complejo donde se combinan las notas a frutas exóticas como el maracuyá, el pomelo y la piña aportados por la variedad de uva Sauvignon Blanc, con lo toques intensamente florales del Moscatel. Las burbujas naturales de la fermentación parcial de la uva se mezclan con el dulzor y una adecuada acidez, que junto a una baja graduación lo hacen fresco y equilibrado, con un claro carácter frutal.

MARIDAJE Y SERVICIO

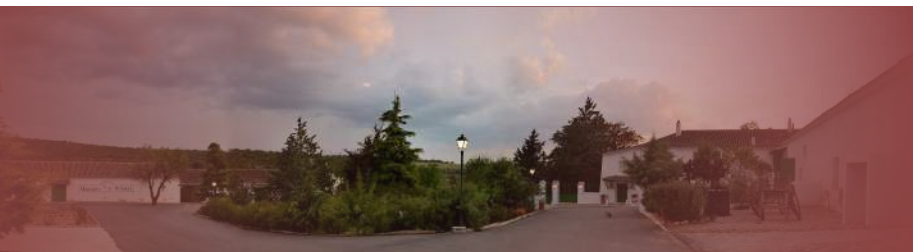
Perfecto con aperitivos, mariscos, pescados y postres.

Se recomienda servir muy frío.

ANÁLISIS

% Alcohol: 8,0 Acidez total: 5,9 g/l tartárico

Sulfuroso total: 80 mg/l Azúcares residuales: 60 g/l



BODEGAS MONTALVO WILMOT
D.O.P. Pago Los Cerrillos

Finca Los Cerrillos - Crtra. de Ruidera Km. 10,2
13710 Aragamasilla de Alba (Ciudad Real) Spain
www.montalvowilmot.com