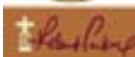





SILVER MEDAL  
CONCOURS  
MONDIAL DE  
BRUXELLES 2010



# MW Syrah



Marca	: MW Syrah
Variedad	: Syrah 100%
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	: 2014 / 2015  6 meses
Platos	: Asados, carnes de caza, platos a la cazuela, guisos, pescados azules a la plancha
Temp. de servicio	: 14° - 16°
Nota de cata	: De atractivo color rojo – cereza con ribetes violáceos de gran intensidad. En nariz revela elegantes fragancias a frutas como el melocotón y la cereza, que se combinan con los bálsamos y los toques a regaliz aportados por la estancia en barrica de roble francés, tanino amable en boca, con toques florales y buen equilibrio entre alcohol y acidez

## ANALITICA CONVENCIONAL :

• Vol. Alcohólico	: 14,00 (20/20 % Vol.)	Densidad	: 994 (20/20)
• Acidez Total	: 5,10 g/l. Tartárico	PH	: 3,60
• Sulfuroso Total	: 56 mg/l.	Azúcar Resid.	: 2,48 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)**