



# MW CRISALBA



品牌	: MW Crisalba 甜型西拉
葡萄品种	: 采用古老传统工艺种植在我们庄园（Finca los Cerrillos）的100%西拉葡萄
葡萄园面积	: 40 公顷
酿造工艺	: 使用100%的西拉葡萄，在不进行工序压榨的情况下，由葡萄自身重量的压力挤压下层葡萄所得出来的自流液，通过短时间的低温浸渍，让自流液达到迷人的玫瑰红颜色，之后进行低温天然发酵，在香气和风味均达到最佳状态的时候利用控温技术终止其酒精发酵程序，因此酒精度数只为8%
年份	: 2016
推荐配搭	: 馅饼，干果，鹅肝和甜点
最佳饮用温度	: 8°C- 10°C,
酒评	: 迷人的玫瑰红色调，新鲜活泼的覆盆子的气息洋溢。由局部发酵所带来葡萄本身的新鲜果汁香气，我们能够感受到像黑加仑和各种的浆果。甜美的口感结合自然瓶内发酵的微气泡，与多汁的酸度一起令到品尝的时候如此愉悦

## 常规数据:

•酒精度数	: 8,00 (20/20 % Vol.)	密度	: 1.042 (20/20)
•总酸度	: 5,81 g/l. 酒石酸	PH值	: 3,40
•亚硫酸盐含量	: 80 mg/l.	含糖量	: 68 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)**