

MW Tempranillo-Cabernet

MW
Bodegas Montalvo Wilmot




品牌 : MW Tempranillo-Cabernet 添普兰尼洛赤霞珠

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 : 从酒庄自己拥有的葡萄园Finca Los Cerillos中，精心挑选出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6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4-6个月的瓶中醇化

年份 : 2015  6个月法国、美国橡木桶陈酿

推荐配搭 : 烤肉、牛肉、炖肉

最佳饮用温度 : 14° - 16°

酒评 : 鲜艳亮丽的宝石红与紫红色交映。在杯中留下了充满成熟红色水果香气的记忆，添普兰尼洛带来饱满热情的异国花香，使得强壮的赤霞珠也变得柔化及圆润，酒体中活泼的酸度带来更加新鲜、更富有生命力，余味悠长且让人愉悦

常规数据:

•酒精度数	: 13,50 (20/20 % Vol.)	密度	: 994,5 (20/20)
•总酸度	: 5,50 g/l.酒石酸	PH值	: 3,68
•亚硫酸盐含量	: 70 mg/l.	含糖量	: 1,60 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