

MW Syrah



品牌 : MW Syrah 西拉

葡萄品种 : 西拉100%

葡萄园面积 : 40 公顷

酿造工艺 : 精心挑选优质西拉葡萄，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，在严格控温18°C之下进行酒精发酵，随后在全新法国橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，在两道发酵工序发成后，把葡萄酒液置于法国橡木桶中进行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 : 2014  6个月法国橡木桶陈酿

推荐配搭 : 烤肉、牛肉、炖肉、野味等

最佳饮用温度 : 14° - 16°

酒评 : 夺目而浓郁的樱桃红伴随着鲜艳紫红色光泽。在嗅觉上散发着像樱桃、桃子的优雅果香，优质法国橡木桶的陈酿赐予复杂的香料和甘草的气息交错。美妙的单宁在口中和一片的鲜花翩翩起舞

常规数据:

•酒精度数	: 14,00 (20/20 % Vol.)	密度	: 994 (20/20)
•总酸度	: 5,10 g/l.酒石酸	PH值	: 3,60
•亚硫酸盐含量	: 56 mg/l.	含糖量	: 2,48 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