

M.W. CABERNET DE FAMILIA – FICHA TÉCNICA

Marca	Montalvo Wilmot Cabernet de Familia,
Denominación de Origen	Vino de la Tierra de Castilla,
Variedad	Cabernet 100%,
Añada	2006,
Viñedos	15 hectáreas de viñas,
Vinificación	Elaboración tradicional con larga maceración en frío y fermentación parcial a temperatura controlada, seguido de 2 años de crianza en roble francés,
Platos	Aves, guisos, carnes rojas y de caza,
Temperatura de servicio	15 – 18° C,
Momento óptimo de consumo	3 meses desde su embotellado hasta 3 años,
Comentario	La variedad Cabernet Sauvignon se caracteriza por su intenso y estable color, sus poderosos taninos y su viva acidez, si esto lo unimos a una estancia de 2 años en barrica de roble francés, da como resultado un vino de aroma complejo, fino y elegante, con notas tostadas de toffee y hollejos maduros, sobre un fondo muy especiado. Un vino estructurado y carnoso, con ricos y cremosos matices de crianza unidos a un punto justo de acidez,
Notas	Este vino no ha sufrido ningún tratamiento de clarificación o filtración, conservando así sus características originales.

Analítica Convencional:

- Grado Alcohólico	13,70 (20/20 % Vol.)
- Densidad	993,5 (20/20)
- Acidez Total	5,05 g/l. Tartárico
- PH	3,70
- Sulfuroso Total	60 mg/l.
- Materias Reductoras	2,5 g/l.

