



## **M.W. COLECCIÓN PRIVADA – FICHA TÉCNICA**

<b>Marca</b>	Montalvo Wilmot Colección Privada,
<b>Denominación de origen</b>	Vino de la Tierra de Castilla,
<b>Variedad</b>	75% Tempranillo – 25% Cabernet Sauvignon, uva cultivada en nuestra finca “Los Cerrillos”, como tradición artesanal,
<b>Viñedos</b>	10 hectáreas de viñedos,
<b>Vinificación</b>	Elaboración tradicional con larga maceración en frío y fermentación alcohólica y maloláctica a temperatura controlada, seguido de una crianza de 13 meses en barrica nueva de roble americano y francés,
<b>Añada</b>	2006,
<b>Número de botellas producidas</b>	28.000 uds.,
<b>Platos</b>	Guisos, patatas, aves, carnes rojas y de caza.,
<b>Temperatura de servicio</b>	15 – 18° C,
<b>Momento óptimo de consumo</b>	5 ó 6 meses después de su embotellado hasta 5 años,
<b>Comentario</b>	A la vista exhibe un color cereza con ribetes granates – tejas. Original nariz, donde los recuerdos a fruta madura se combinan con notas tostadas y especiadas, sobre un fondo limpio y cálido. En boca es sabroso, amable y perfectamente equilibrado entre acidez y alcohol, de largo final, donde permanece el recuerdo a frutas maduras y especias,
<b>Notas</b>	Premiado con un Accesit en Gran Selección y Medalla de Plata en el concurso Internacional de Londres International Wine Challenge,

### **ANALITICA CONVENCIONAL:**

- Grado Alcohólico	13,00 (20/20 % Vol.)
- Densidad	0,993(20/20)
- Acidez Total	5,30 g/l. Tartárico
- PH	3,58
- Sulfuroso Total	50 mg/l.
- Materias Reductoras	2,45 g/l.
- Intensidad Colorante	9,12

