



## **M.W. ROSADO - FICHA TECNICA**

<b>Marca</b>	Montalvo Wilmot Rosado,
<b>Denominación de origen</b>	Vino de la Tierra de Castilla,
<b>Variedad</b>	55% Tempranillo, 45% Syrah. uva cultivada en nuestra “Finca Los Cerrillos”, como tradición artesanal,
<b>Viñedos</b>	10 hectáreas de viñedos,
<b>Vinificación</b>	Procedente de nuestras variedades de uvas tintas, se elabora tras una corta maceración en frío del mosto flor sin que llegue a fermentar hasta alcanzar la coloración deseada, a continuación se separa el mosto de la parte sólida y se deja fermentar a bajas temperaturas,
<b>Número de botellas producidas</b>	12.500 Uds.,
<b>Platos</b>	Pescados, pates, frutos secos, chocolate, trufas...
<b>Temperatura de servicio</b>	10° – 12 ° C
<b>Momento óptimo de consumo</b>	Desde su embotellado hasta transcurridos un año y medio.
<b>Comentario</b>	Un rosado de “lágrima” de color expresivo, procedente de las variedades de uva tinta Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah cultivadas en nuestro propio pago. Fragante en nariz con nítidos matices a hierbas del monte y recuerdos a frutas rojas, con un conseguido equilibrio acidez – cuerpo en boca, dotado de agradables y frescos sabores.

### **ANALITICA CONVENCIONAL:**

• <b>Grado Alcohólico</b>	13,50 % Vol.
• <b>Densidad</b>	990,5
• <b>Acidez Total</b>	5,96
• <b>PH</b>	3,39
• <b>Acidez Volátil</b>	0,26
• <b>Sulfuroso Total</b>	97
• <b>Contenido en azúcar</b>	2,2 gr/ltr

