



M.W. SYRAH – FICHA TÉCNICA

Marca	Montalvo Wilmot Syrah Roble,
Denominación de origen	Vino de la Tierra de Castilla,
Variedad	Syrah, uva cultivada en nuestra “Finca Los Cerrillos”, como tradición artesanal,
Añada	2008,
Viñedos	10 hectáreas de viñedos,
Vinificación	Larga maceración en frío, con posterior fermentación alcohólica a 18°C, seguido de largas trasiegas en barrica nueva de roble, donde tiene lugar la fermentación maloláctica,
Número de botellas producidas	90.000 Uds.,
Platos	Asados, carnes de caza, paltos a la cazuela y guisos,
Temperatura de servicio	14 – 16° C,
Momento óptimo de consumo	A partir de dos meses después de su embotellado, hasta transcurridos 2 años,
Comentario	De atractivo color rojo – cereza con ribetes violáceos de gran intensidad. En nariz revela elegantes fragancias a frutas como el melocotón y la cereza, que se combinan con los bálsamos y los toques a regaliz aportados por la estancia en barrica de roble francés, tanino amable en boca, con toques florales y buen equilibrio entre alcohol y acidez.
Notas	Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas, Baco de plata en el concurso Premios Baco y Medalla de Bronce en el concurso International Wine Challenge de Londres

ANALITICA CONVENCIONAL:

-	Grado Alcohólico	14 (20/20 % Vol.)
-	Densidad	994,5 (20/20)
-	Acidez Total	5,10 g/l. Tartárico
-	PH	3,60
-	Sulfuroso Total	56 mg/l.
-	Contenido en Azúcares	2,48 g/l.
-	Intensidad Colorante	13

