



MW Rosado



品牌	: MW Rosado桃红
葡萄品种	: 50%添普兰尼洛 + 50% 西拉
葡萄园面积	: 40公顷
酿造工艺	: 挑选酒庄葡萄园中优质添普兰尼洛和西拉葡萄，在不进行工序压榨的情况下，由葡萄自身压力挤压下层葡萄所得出来的自流液，通过短时间的低温浸渍，让自流液达到迷人的玫瑰红颜色，之后把玫瑰红葡萄酒液引流出来后进行低温发酵，以最大限度保留玫瑰红葡萄酒的风味物质和新鲜果味
年份	: 2016
推荐配搭	: 海鲜、米饭菜肴、干果仁、巧克力、松露等
最佳饮用温度	: 10° - 12°
酒评	: 这是一款由酒庄葡萄园精心挑选的添普兰尼洛葡萄和西拉品种，采用自流酒工艺酿造，拥有迷人的红玫瑰颜色。嗅觉上清新的山草植物和新鲜红色莓果的气息，入口酸度平衡，口感丰富，充满新鲜、糖果的味道，收结舒服干净

常规数据:

•酒精度数	: 13,00 (20/20 % Vol.)	密度	: 990,50 (20/20)
•总酸度	: 5,96 g/l.酒石酸	PH值	: 3,39
•亚硫酸盐含量	: 96 mg/l.	含糖量	: 2,20 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