



# MW CRISALBA



Marca	: MW Crisalba Sweet Syrah,
Variedad	: 100% Syrah,
Viñedos	: 40 hectáreas de viñedos,
Vinificación	: Es el producto procedente de la fermentación de mosto de uva de la variedad Syrah, obtenido de manera natural, paralizando su fermentación alcohólica en su máximo desarrollo de aromas y sabores, por un tratamiento por frío, alcanzando así, un grado de 8% vol.,
Añada	: 2016,
Platos	: Patés, frutos secos, foie y postres,
Temp. de servicio	: Muy frío,
Nota de cata	: Seductores tonos violáceos, con ribetes frambuesas donde se intuye viveza y frescura. Originales aromas de zumo natural concedidos por la fermentación parcial de la propia variedad, donde encontramos frutas como el cassis y la grosella negra. Amables toques dulces, se mezclan en burbujas originarias, que junto con una justa acidez, hacen de él una auténtica delicia.

## ANALITICA CONVENCIONAL :

• Vol. Alcohólico	: 8,00 (20/20 % Vol.)	Densidad	: 1.042 (20/20)
• Acidez Total	: 5,81 g/l. Tartárico	PH	: 3,40
• Sulfuroso Total	: 80 mg/l.	Azúcar Resid.	: 68 g/l.

**Bodegas Montalvo Wilmot – [www.montalvowilmot.com](http://www.montalvowilmot.com)**  
**Finca los Cerrillos - Ctra. de Ruidera Km 10,200 – 13710 Argamasilla de Alba (Ciudad Real) Spain**  
**[info@montalvowilmot.com](mailto:info@montalvowilmot.com)**