




# MW Quintos de la Tejera



|                   |   |
|-------------------|---|
| Marca             | : MW Quintos de la Tejera   |
| Variedad          | : Tempranillo 80% y Syrah 20%   |
| Viñedos           | : 40 hectáreas de viñedos   |
| Vinificación      | : Tinto Tradicional de temperatura controlada, con largas trasiegas en barrica de roble   |
| Añada             | : 2016  1 a 3 meses  |
| Platos            | : Aves, caza, guisos y carnes rojas   |
| Temp. de servicio | : 14° - 16°   |
| Nota de cata      | : El ensamblaje de nuestras variedades de uva tempranillo al 80% y Syrah al 20%, cultivadas en nuestro propio pago, tras largas trasiegas en barricas de roble americano y francés, nos sorprende con notas a frutas rojas maduras y ciertos tonos florales bien conjuntados con las sensaciones de nuestras buenas maderas. En boca tiene buen paso, equilibrio y unos taninos bien integrados que lo definen como un buen vino de roble, de corte moderno |

## ANALITICA CONVENCIONAL :

|                   |                        |               |                 |
|-------------------|------------------------|---------------|-----------------|
| • Vol. Alcohólico | : 14,00 (20/20 % Vol.) | Densidad      | : 994,5 (20/20) |
| • Acidez Total    | : 5,45 g/l. Tartárico  | PH            | : 3,65          |
| • Sulfuroso Total | : 60 mg/l.             | Azúcar Resid. | : 3,0 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)**