




BODEGAS
Montalvo *Wilmot* Wilmot

Mow

BODEGAS MONTALVO WILMOT

 **BODEGAS MONTALVO WILMOT** es una centenaria pero renovada bodega, que data del siglo XIX, cuando la Orden de San Juan de Jerusalén o de Malta, estableció aquí uno de sus más importantes centros de poder. MONTALVO WILMOT se especializa en la elaboración, con los mayores estándares de calidad, de unas 400.000 botellas de los mejores vinos “boutique”.

Las uvas empleadas en BODEGAS MONTALVO WILMOT son cuidadosamente cultivadas en nuestro propio vidueño siguiendo métodos tradicionales, lo cual, unido a la introducción de las tecnologías de elaboración más modernas, consiguen la metamorfosis de estas uvas en los mejores vinos, capaces de satisfacer los paladares más exigentes.

 **BODEGAS MONTALVO WILMOT** is a very old and renovated cellar originated in the old times of the 19th century when the great order of St. John of Jerusalem or Malta, established here one of



their most important centres. MONTALVO WILMOT specializes in the production of the highest quality wines with a boutique production of 400.000 bottles of premium wines.

Grapes are grown in BODEGAS MONTALVO WILMOT own estate in the traditional way. However, wine making has changed radically introducing modern technologies, in order to produce wines able to satisfy the most demanding palates.



BODEGAS MONTALVO WILMOT

Montalvo Wilmot

LOS VIÑEDOS

En Finca los Cerrillos, bajo la sombra del Castillo de Peñarroya, la tercera generación de la familia Montalvo Wilmot mimma cada cepa de uvas de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot, elaborando sus vinos siguiendo una tradición centenaria.

El terruño es básicamente calizo, con un clima continental moderado, caracterizado por veranos muy calurosos e inviernos extremos, con temperaturas que pueden alcanzar los 45 °C en verano y los -15 °C en invierno, cielos muy claros el 80% del año, excediendo a menudo las 2500 horas de sol al año, con heladas tardías en tiempo primaveral que han obligado a la instalación de torres anti-helada de las pocas instaladas en España y la única en Castilla la Mancha, controlando también el rocío matinal durante la vendimia así como el secado de las uvas.

Los Cerrillos difiere significativamente de las fincas que la rodean por la proximidad del río Guadiana, una pluviometría superior a la del resto de castilla la mancha, y unas temperaturas extremas. Por todo lo anterior, nuestra vendimia se retrasa entre 15 y 20 días respecto a las de propiedades vecinas.



VINEYARDS

On the Estate of Los Cerrillos, under the Peñarroya castle shadow, the third generation of Montalvo Wilmot family pampers every vine of Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah and Petit Verdot grapes, and make their wines following a centenary tradition.

The soil is mostly limestone, moderate continental climate, characterized by very warm summers and very cold winters, with temperature fluctuations that can sometimes reach 45 °C in summer and -15°C in winter, with a wide temperature range between day and night throughout the year, clear skies 80% of the year that often exceeds 2.500 hours of sunshine per year, with late frosts in spring time, forcing to install anti-frost systems, as

one of the few operating in Spain and unique in Castilla la Mancha, to control strong spring frosts and in times of harvest, to control the morning dew drying the vines.

Los Cerrillos differs significantly from the surrounding areas because of the proximity of the Guadiana river. Its rainfall is well above the rest of Castilla la Mancha, while the temperatures are not as extreme. We usually have a difference of harvest with the rest of the area of about 15 or 20 days of later harvest.





BODEGAS MONTALVO WILMOT



INSTALACIONES Y ELABORACIÓN DEL VINO

La bodega, creada en el siglo XIX, fue renovada y modernizada aplicando las más recientes, modernas e innovadoras tecnologías, consiguiendo con ello un perfecto ensamblaje de tradición y tecnología. Contamos con una nave de crianza con más de 500 barricas del mejor roble francés y americano donde reposan nuestros mejores caldos.

Las técnicas de elaboración empleadas evitan la prensa de las uvas, recurriendo exclusivamente a la gravedad consiguiendo nuestros vinos de lágrima. Los vinos son clarificados de forma completamente natural siguiendo procedimientos tradicionales.

Los trabajos de vendimia se realizan de madrugada para proteger a las uvas de las altas temperaturas y asegurar así una adecuada maceración y la posterior fermentación.

Los vinos permanecen el tiempo necesario en barricas de roble, que cada 6 meses son vaciadas para la oxigenación de los vinos.

Una vez finalizada la fermentación maloláctica



mediante la ayuda del “batonage” (agitación de las lias mediante nitrógeno), los vinos reposarán en barrica el tiempo necesario para su crianza.

Nuestros vinos tienen una intensidad mineral media, y preservan muy bien sus aromas primarios frutales y florales de forma vívida e intensa, incluso con el paso del tiempo. mantienen su intensidad de color y aromática, dando un resultado redondo y equilibrado.

Vinos pueden sobrepasar los 14° de alcohol, junto con una adecuada acidez, hacen que este nivel de alcohol quede perfectamente integrado.



BODEGAS MONTALVO WILMOT

The logo for Montalvo Wilmot, featuring the brand name in a white, elegant script font on a solid red rectangular background.

through different rackings, and introduced into french and american oak 225 liter barrels, for ageing between 3 to 24 months. Barrels have a maximum usage of five years. After bottling, wines will finish themselves during a final ageing in bottle that will last from 1 to 24 months depending on the wines.

All wines have medium intensity mineral influence, preserve the fruity or floral aromas very vivid and intense, even with the time. They keep their intense colours and taste, with final balanced and round result.

As a result of all these factors, our wines can reach levels of more than 14% alcohol, that together with the adequate acidity level makes this alcohol level perfectly integrated. Our wines have a polyphenol content of up to 80, they are very aromatic and well coloured, reaching 18 colour points as well as an anthocyanin content of up to 700.

FACILITIES AND WINEMAKING

The winery originated in the late 19th century and has been restored and renovated adapting the latest and most innovative technologies, blending perfectly tradition and new technologies. It has a production facility with temperature control stainless steel tanks, a storage warehouse and an ageing cellar with more than 200 barrels of American and French oak where our best wines rest over the necessary time.

The processing techniques in which the grapes vinified are not pressed, consists in using only gravity techniques allowing us to obtain our famous "free run wines", obtaining a lower than normal yield in hl/ha. Wines are clarified naturally through different racking techniques. Varietal wines are made in stainless steel tanks with a long cold maceration that lasts between 2 to 5 days at 10°C to 15°C. In order to maintain best quality of the grapes, the harvest is done from 5:00am to 11:00 am only in the morning to avoid to the grapes the high temperatures, thus ensuring proper cold maceration, fermentation maceration followed by 1 to 2 weeks at temperatures

between 18°C to 24°C until completion of alcoholic fermentation. Our wines are clarified naturally with several rackings and without the use of any chemicals.

Then, the wines remain the necessary time in the barrels, that, every 6 months will be emptied, for oxygenation of wines and internal cleaning of the barrels.

Depending on the type of wine, and once the malolactic fermentation aided by "batonage" (shaking of lees with nitrogen) is completed, the wines are naturally clarified





LOS VINOS



MW VERDEJO

Uva / Grapes: 100% Verdejo



MW CRISALBA

Uva / Grapes: 100% Syrah



MW ROSADO

Uva / Grapes: 50% Tempranillo, 50% Syrah



LOS VINOS



MW QUINTOS DE LA TEJERA

Uva / Grapes: 80% Tempranillo, 20% Syrah

Crianza / Ageing:



3 meses
3 months



2 meses
2 months



MW PETIT VERDOT TEMPRANILLO SYRAH

Uva / Grapes: 30% Petit Verdot,
40% Tempranillo, 30% Syrah

Crianza / Ageing:



3 meses
3 months



2 meses
2 months





LOS VINOS

MW TEMPRANILLO CABERNET ROBLE

Uva / Grapes: 75% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon

Crianza / Ageing:



6 meses
6 months



4-6 meses
4-6 months



MW SYRAH ROBLE

Uva / Grapes: 100% Syrah

Crianza / Ageing:



6 meses
6 months



4-6 meses
4-6 months





LOS VINOS

MW COLECCIÓN PRIVADA

Uva / Grapes: 75% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon

Crianza / Ageing:



13 meses
13 months



12 meses
12 months



MW CABERNET DE FAMILIA

Uva / Grapes: 100% Cabernet Sauvignon

Crianza / Ageing:



24 meses
24 months



24 meses
24 months



Mow

PREMIOS



Our wines have been rewarded at several important nacional and internacional contests.

- GRAN BACO DE ORO 2004 - MW Cabernet Sauvignon 2003
- PLATA, MONDE SELECCIÓN, BRUSELAS 2004 - MW Roble 2002
- MEDALLA PLATA, GRAN SELECCIÓN 2005 - MW 13 meses 2002
- MEDALLA ORO, RADIO TURISMO 2005 - MW Cabernet 2003
- ORO MEJOR VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 2005 - MW Roble 2002
- PLATA, CONCURSO MUNDIAL BRUSELAS 2005 - MW Syrah 2004
- MEDALLA PLATA, PREMIOS BACO 2005 - MW Tempranillo 2004
- MEDALLA ORO, PREMIOS BACO 2006 - MW Syrah 2005
- MEDALLA PLATA, PREMIOS BACHUS 2006 - MW Syrah 2005
- PLATA, CONCURSO MUNDIAL BRUSELAS 2006 - MW Noble 2004
- ORO MEJOR VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 2007 - MW Syrah
- PLATA, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2007 - Colección Privada
- BRONCE, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2007 - MW Syrah Roble 2006
- PLATA, MEJORES VINOS DE LA TIERRA ESPAÑOLES 2007 - MW Cabernet Sauvignon 2006
- PLATA, CONCURSO DE VINOS VINHORECA 2008 - MW Syrah Roble 2006
- BRONCE, CONCURSO DE VINOS VINHORECA 2008 - Colección Privada
- PLATA, MEJORES VINOS DE LA TIERRA ESPAÑOLES 2008 - MW Cabernet Sauvignon 2006
- BRONCE, MEJORES VINOS DE LA TIERRA ESPAÑOLES 2009 - MW Syrah 2007
- PLATA, CONCURSO MUNDIAL BRUSELAS 2010 - Colección Privada 2004
- PLATA, CONCURSO MUNDIAL BRUSELAS 2010 - MW Syrah Roble 2008
- BRONCE, VINOS DE LA TIERRA ESPAÑOLES 2010 - MW Rosado
- PREMIOS ARRIBE 2011 - MW Syrah Roble 2008
- ORO, CONCURSO MUNDIAL BRUSELAS 2011 - MW Tempranillo Cabernet 2008
- BRONCE, PREMIOS NUEVO VINO 2011 - MW Tempranillo Cabernet 2008
- ORO, CHINA WINE AWARDS 2012 - MW Tempranillo Cabernet 2008
- PLATA, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012 - MW Tempranillo Cabernet 2008
- PLATA, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012 - MW Syrah Roble 2011
- PLATA, LAS VEGAS WINE CHALLENGE - MW Tempranillo Cabernet 2008
- PLATA, INTERNATIONAL WINE GUIDE 2012 - Cabernet de Familia 2006
- BRONCE, INTERNATIONAL WINE GUIDE 2012 - Colección Privada 2008
- BRONCE, INTERNATIONAL WINE GUIDE 2012 - MW Syrah Roble 2011



Nuestro vinos han sido galardonados en numerosos y prestigiosos certámenes nacionales e internacionales.

- BRONCE, INTERNATIONAL WINE GUIDE 2012 - MW Tempranillo Cabernet
- ORO, CONCURSO DE VINOS VINHORECA 2012 - MW Syrah Roble 2011
- ORO, CONCURSO WINE AND SPIRITS WHOLESALERS A. OF AMERICA - MW Syrah Roble 2010
- ORO, CONCURSO BERLINER WINE TROPHY 2012 - Cabernet de Familia 2006
- ORO, CONCURSO BERLINER WINE TROPHY 2013 - MW Chardonnay 2011
- ORO, CONCURSO CHINA WINE AWARDS 2013 - MW Tempranillo Cabernet 2008
- DOBLE ORO, CONCURSO CHINA & WINE SPIRITS AWARDS 2013 - Colección Privada 2008
- ORO, CONCURSO CHINA & WINE GRAN SPIRITS AWARDS 2013 - MW Syrah Roble
- PLATA, CONCURSO CHINA & WINE SPIRITS AWARDS 2013 - Cabernet de Familia 2007
- BRONCE, CONCURSO CHINS & WINE SPIRITS AWARDS 2013 - MW Tempranillo Cabernet 10
- PLATA, CONCURSO DE VINOS VINHORECA 2013 - Cabernet de Familia 2007
- PLATA, CONCURSO VINOS PARA TAPAS MIAMI 2013 - MW Tempranillo Cabernet 2010
- PLATA, CONCURSO DE VINOS VINHORECA 2013 - MW Tempranillo Cabernet 2010
- BRONCE, CONCURSO VINOS PARA TAPAS MIAMI 2013 - MW Chardonnay 2011
- PLATA, CONCURSO PREMIOS BACCHUS 2014 - MW Tempranillo Cabernet 2012
- MEJOR VINO CRIANZA, THE 8TH INT. WINE CHALLENGE 2014 - Colección Privada 2008
- TINTO EXCELENTE, THE 8TH INT. WINE CHALLENGE 2014 - MW Tempranillo Cabernet 2010
- BRONCE, CHALLENGE WINE COMPETITION ATLANTA, GEORGIA 2014 - MW Syrah Roble 2012
- ORO, CHALLENGE WINE COMPETITION ATLANTA, GEORGIA 2014 - Colección Privada 2010
- ORO, CONCURSO TEMPRANILLOS AL MUNDO 2014 - MW Tempranillo Cabernet 2012
- PLATA, MUNDUS VINI DER GROSSE INT. WEINPREIS 2015 - Quintos de la Tejera 2013
- ORO, MUNDUS VINI DER GROSSE INT. WEINPREIS 2015 - MW Tempranillo Cabernet 2012
- PLATA, CONCURSO PREMIOS BACCHUS 2015 - MW Tempranillo Cabernet 2012
- PLATA, CONCURSO PREMIOS BACO 2016 - Quintos de la Tejera 2016
- PLATA, CONCURSO GRAN SELECCIÓN 2016 - Quintos de la Tejera 2016
- PLATA, CERTAMEN NACIONAL CEPA DE ESPAÑA 2016 - MW Tempranillo Cabernet 2013
- ORO, CHINA WINE AWARDS 2016 - La Mota Tempranillo 2014
- ORO, CHINA WINE AWARDS 2016 - La Mota Tempranillo Cabernet 2013
- ORO, CHINA WINE AWARDS 2016 - La Mota Syrah Roble 2013
- DOBLE ORO, CHINA WINE AWARDS 2016 - La Mota Colección Privada 2010
- ORO, CHINA WINE AWARDS 2016 - La Mota Cabernet de Familia 2010



LOS QUESOS DE LA FINCA LOS CERRILLOS

Mow



Nuestras ovejas pastan libremente por la propiedad y los quesos producidos con la leche extraída de ellas pueden ser considerados como absolutamente puros. La quesería está ubicada junto a la sala de ordeño, evitando el transporte de la leche a largas distancias y posibilitando el mantenimiento de todo su aroma, sabor y bouquet, asegurando a su vez la higiene de los quesos producidos.

Los quesos son producidos íntegra y exclusivamente con leche cruda de nuestras ovejas que son ordeñadas diariamente en la propiedad. Con posterioridad, después de un proceso de maduración de entre 3 y 24 meses en nuestras propias cámaras de maduración, son ofrecidos al mercado para el disfrute de nuestros clientes.

Queso Manchego Oveja

SEMICURADO



Queso Manchego Oveja

CURADO



Our more than 1,500 sheep graze freely on the Estate and the cheese produced can be guaranteed as pure. The cheese dairy is located nearby the milking room which avoids any transportation of the milk, and thus the cheese keeps all its flavor and bouquet, being the hygiene of our products fully guaranteed.

The cheeses are all produced with 100% raw sheep milk coming from our own sheep, that are milked daily at the property. Then, after a ripening process that takes from 3 to 24 months in our own ageing cellars, they are released to the market for the enjoyment of our customers.





LOS QUESOS DE LA FINCA LOS CERRILLOS



CARACTERÍSTICAS

A ojo: Cilíndrico, con dibujos muy característicos, amarillento pardo oscuro.

El olor: Muy buen aroma, fuerte y característico de la leche de oveja.

A dedo: Duro, compacto, denso, grasiento.

El gusto: Sabor fuerte, sabroso, buen bouquet y retrogusto.

COMPOSICIÓN DEL QUESO

PH: 4,8 a 5,8.

Extracto seco 55% mínimo.

Grasa 50% mínimo sobre extracto seco.

Proteína total sobre extracto seco: 30% min.

Ausencia de leche de cabra o de vaca.

Staphilococcus aureus: Máximo 100 Col/gr.

Salmonella-Shigella: Ausencia en 25 gr.

Listeria Monocytógenes: Ausencia en 25 gr.

Escherichia coli: Máximo 1.000 Col/gr.



CARACTERÍSTICAS

A ojo: Cilíndrico, con dibujos muy característicos, amarillento pardo oscuro.

El olor: Muy buen aroma, fuerte y característico de la leche de oveja.

A dedo: Duro, compacto, denso, grasiento.

El gusto: Sabor fuerte, sabroso, buen bouquet y retrogusto.

COMPOSICIÓN DEL QUESO

PH: 4,8 a 5,8.

Extracto seco 55% mínimo.

Grasa 50% mínimo sobre extracto seco.

Proteína total sobre extracto seco: 30% min.

Ausencia de leche de cabra o de vaca.

Staphilococcus aureus: Máximo 100 Col/gr.

Salmonella-Shigella: Ausencia en 25 gr.

Listeria Monocytógenes: Ausencia en 25 gr.

Escherichia coli: Máximo 1.000 Col/gr.

LOS QUESOS DE LA FINCA LOS CERRILLOS

Mow

Tipos de Queso Types of Cheese



Queso de Oveja Artesano **SEMICURADO**



Queso de Oveja Artesano **CURADO**



Queso de Oveja Artesano **AÑEJO**

Queso de Oveja Artesano **CURADO EN ACEITE** de Oliva virgen extra / Cured in Extra Virgin Olive Oil





CASA RURAL LOS CERRILLOS



La casa rural Los Cerrillos es una amplia finca situada junto a Argamasilla de Alba con más de 300 hectáreas.

Los clientes pueden visitar las diferentes estancias de la casa como la quesería, la bodega, la capilla, los corrales, etc. Dispone de 7 habitaciones dobles y 3 suites junior con baños completos, comedor, salones de recreo, etc. Todas las habitaciones rodean a un jardín común con piscina.



The country hostel Los Cerrillos is a large 300 hectares estate not far from Argamasilla de Alba.

The customers may visit special places such as the winery, the cheese dairy, the chapel, the cattle courtyards etc. The hostel has 7 double bedrooms and 3 junior suites with their own bathrooms, diningroom, sitting room etc. all located around the garden and the swimming pool.



ENTORNO Y ACTIVIDADES

Mow



The country hostel is situated in Ciudad Real in the Lagunas de Ruidera National Park.

It is only 10 km. from Argamasilla de Alba, which is the real native place of Don Alonso Quijano, because the legend of Don Quijote is supposed to have begun in this village where Miguel de Cervantes was imprisoned.



La casa rural se encuentra en la provincia de Ciudad Real, en el parque natural de las Lagunas de Ruidera.

A tan sólo 10 kilómetros se encuentra el municipio de Argamasilla de Alba, auténtica patria chica de Don Alonso Quijano. Se dice que la leyenda de Don Quijote comenzó a fraguarse en esta localidad donde estuvo preso Miguel de Cervantes.



ACTIVIDADES / ACTIVITIES:

- Senderismo / **Trekking**
- Escalada / **Climbing**
- Piragüismo / **Canoeing**
- Rutas en bicicleta de montaña / **Mountain Bike Tours**
- Tiro con arco / **Archery**
- Visitas guiadas / **Guided Tours**



Montalvo *MeW* Wilmot



CÓMO LLEGAR:

SALIDA DE MADRID POR LA NACIONAL IV.
EN EL KILÓMETRO 147 COGER EL DESVÍO
DIRECCIÓN ARGAMASILLA DE ALBA.

CRUZAR EL PUEBLO DE ARGAMASILLA DE
ALBA HASTA EL MOLINO. COGER LA CARRETERA
A RUIDERA. EN EL KILÓMETRO 10,2 LLEGADA A
LA CASA RURAL LOS CERRILLOS.

HOW TO GET THERE:

HEAD TOWARDS THE N-IV FROM MADRID.
CONTINUE ON THE N-IV AND TAKE THE
KM. 147 EXIT TOWARDS ARGAMASILLA DE
ALBA.

CROSS ARGAMASILLA DE ALBA AND
ONCE YOU REACH THE MILL, TAKE RUIDERA
DIRECTION. THE RURAL HOSTEL IS LOCATED
AT KM. 10.2.



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa

BODEGA - QUESERÍA - CASA RURAL
CTRA. RUIDERA, KM. 10.200 - FINCA LOS CERRILLOS
13710 ARGAMASILLA DE ALBA (CIUDAD REAL) - TEL. 926 69 90 69 - TEL. MÓVIL: 671 086 925
DIRECCIÓN COMERCIAL: LAGASCA 91 AGROINVEST
C/ CABO LA NAO, 4 - 28290 LAS MATAS (MADRID) - TEL.: 91 630 07 12

WEB BODEGA:

www.montalvowilmot.com
info@montalvowilmot.com

WEB CASA RURAL:

www.casauraloscerrillos.com
rural@montalvowilmot.com