

# SON PRIM

PETIT CELLER

## SON PRIM SYRAH 2006

**Denominación:** Vi de la Terra Mallorca

**Grado alcohólico:** 14

**Glucosa+Fructosa:** 0,52

**Acidez total:** 5,8

**Fermentación:** En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 27 °c

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble: Húngaro 50 %, Americano 25 % y Francés 25%.

**Embotellado:** mayo 2007

**Producción:** 15.000

**Nota de cata:** Vino de color intenso, muy oscuro. La nariz es muy compleja y original, aunando aromas de cuero, de ahumado y notas intensas balsámicas. La intensidad aromática en boca se conjuga con unos taninos muy sedosos que acarician el paladar, dando una sensación agradable de redondez y amplitud para este vino.

**Premios:** • Decanter World Wine Awards 2009: Medalla de bronce.

• Concours Mondial de Bruxelles 2009: Medalla de plata.



## SON PRIM CABERNET 2006

**Denominación:** Vi de la Terra Mallorca

**Grado alcohólico:** 14

**Glucosa+Fructosa:** 0,66

**Acidez total:** 5,9

**Fermentación:** En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 27 °c

**Crianza:** 5-6 meses en barrica de roble: Americano 50 %, Francés 25% y Húngaro 25%.

**Embotellado:** mayo 2007

**Producción:** 20.000

**Nota de cata:** La nariz es expresiva, con una buena tipicidad varietal. Encontramos aromas mezclados de frutas negras (cerezas, moras, frambuesas), con especias, pimienta y tostado. En boca predominan los sabores a cerezas negras y tostado, sin perder su tipicidad de Cabernet.

**Premios:** • Decanter World Wine Awards 2009: Medalla de reconocimiento.



## SON PRIM MERLOT 2006

**Denominación:** Vi de la Terra Mallorca

**Grado alcohólico:** 14

**Glucosa+Fructosa:** 0,52

**Acidez total:** 6,3

**Fermentación:** En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 27 °c

**Crianza:** 7-8 meses en barrica de roble: francés 50%, americano 25 % y Húngaro 25%.

**Embotellado:** Marzo 2007

**Producción:** 20.000

**Nota de cata:** De color rubí intenso, este vino tiene una nariz explosiva y compleja, donde se desarrollan aromas de frutas maduras como fresas y especias dulces como vainilla, seguidos de aromas más complejos, como trufa y notas balsámicas. La boca es intensa, potente y larga. En nariz encontramos todas las matices, junto a otras notas tostadas.

**Premios:** • Decanter World Wine Awards 2009: Medalla de plata.

• Premios Zarzillo 2009: Medalla de plata.

• Mundus Vini Awards 2009: Medalla de plata.



## SON PRIM BLANC DE MERLOT 2008

**Denominación:** Vi de la Terra Mallorca

**Grado alcohólico:** 13,7

**Glucosa+Fructosa:** 2,4

**Acidez total:** 5,00

**Fermentación:** En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 18°C

**Embotellado:** enero de 2008

**Producción:** 8.000 botellas

**Elaboración:** Con un prensado muy rápido y muy suave la uva merlot evita el contacto con los hollejos, enviándose al depósito rápidamente y a muy baja temperatura. El mosto obtenido se elabora como un blanco habitual.

**Nota de cata:** Color oro viejo con reflejos rosados, de aspecto limpio y brillante. Aromas de fruta (melón dulce, albaricoque). Es sabroso y amable con una buena acidez y buena estructura.

**Premios:** • Concours Mondial de Bruxelles 2009: Medalla de plata.

