

SON PRIM

CUP 2014

DATOS DE IDENTIFICACION

Indicación de origen: VI DE LA TERRA MALLORCA
Tipo de vino: TINTO
Zona de producción: SENCELLES
Variedades de uva: CABERNET, MERLOT, SYRAH, TEMPRANILLO

ANALÍTICA

Graduación: 15°
Acidez total: 5,3 g/l.
PH: 3,80.
Azúcar residual: <1 g/l.

DATOS DE ELABORACION

Elaboración: EN INOX. CON TEMPERATURA CONTROLADA (Mín. 20° – Máx. 29°)
Maceración: 21 DÍAS
Fermentación Malolactica: DEPÓSITOS INOX
Tiempo de crianza en barrica: 12 Meses en barricas de 225L:
Robles: 80% Francés, 10% Húngaro, 10% Americano
Tiempo de crianza en botella: 6 MESES

NOTA: SE ELABORAN LOS TRES VINOS POR SEPARADO Y SE ENSAMBLAN DESPUÉS DE SU PASO POR BARRICA

DATOS DE EMBOTELLADO

Tipo de Botella: BORDELESA
Capacidades: 0,75L / Magnum 1,5L / 12 Litros* / 18 Litros*
Fecha Embotellado: Junio 2016
Consumo óptimo: 16°-18°

*Para estas capacidades es necesaria una reserva.

NOTAS DE CATA

El coupage clásico de SON PRIM, en esta añada, elaborado con las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo. Un vino delicioso con ricos e intensos sabores de frutos rojos, flores, chocolate y vainilla. Con un cuerpo complejo, equilibrado con una acidez refrescante y unos taninos absorbentes todavía jóvenes ideales para larga guarda. Presenta un final persistente que recuerda al zumo de frutas.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE
Este producto contiene sulfitos en concentración mayor de 10mg/l, declarado como alérgeno según RD 2220/2004 de 26 de Noviembre. No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OMGs)



SON PRIM

CUP

VI DE LA TERRA MALLORCA



SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9.
07140 Sencelles, Mallorca.
España.
correo@sonprim.com
www.sonprim.com