



# SON PRIM BLANC DE MERLOT 2016

## DATOS DE IDENTIFICACION

Indicación de origen: VI DE LA TERRA MALLORCA  
Tipo de vino: BLANCO DE UVA TINTA MERLOT  
Zona de producción: SENCELLES, MALLORCA  
Variedades de uva: MERLOT

## ANALÍTICA

Graduación: 13,5°.  
Acidez total: 6,4 g/l.  
PH: 3,30.  
Azúcar residual: 4,68g/l.

## DATOS DE ELABORACION

Elaborado en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada (mín. 18° – max. 20°).  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella:	Bordelesa
Capacidades:	0,75 l.
Nº botellas 0,75l:	11.000
Fecha embotellado:	Febrero 2017

## NOTAS DE CATA

Elegancia y frescura aromática. De color amarillo pálido y nariz compleja. Destaca el durazno maduro, peras, olivas verdes con un final floral muy sutil. Su refrescante acidez y redondez en boca, marcan el original y delicado Blanc de Merlot Son Prim.

Temperatura óptima de consumo: 8° – 10°.



## SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9.  
07140 Sencelles, Mallorca.

España.  
correo@sonprim.com  
[www.sonprim.com](http://www.sonprim.com)

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)