



ESBLANC CHARDONNAY 2015

DATOS DE IDENTIFICACION

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

ANALÍTICA

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

DATOS DE ELABORACION

Elaborado 50% en barricas francesas nuevas y 50% en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada (mín. 18° – max. 20°).
Fermentación: 50% en depósitos de acero inoxidable y 50% en barricas nuevas .

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa
Capacidades: 0,75 l.
Nº botellas 0,75l: 6.000
Fecha embotellado: Junio 2016

NOTAS DE CATA

De color amarillo intenso, brillante, con notas doradas.
Las frutas tropicales y final especiado, caracterizan su intenso aroma.
Equilibrado vino blanco de crianza media, con buena untuosidad y armonioso recuerdo.

Temperatura óptima de consumo: 8° – 10°.



SON PRIM

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