



# SON PRIM CABERNET SAUVIGNON 2016

## DATOS DE IDENTIFICACION

Indicación de origen: Vi de la terra Mallorca.  
Tipo de vino: Tinto.  
Zona de producción: Sencelles, Mallorca.  
Variedades de uva: Cabernet Sauvignon.

## ANALÍTICA

Graduación: 15°.  
Acidez total: 5,9 g/l.  
PH: 3,7.  
Azúcar residual: <1 g/l.

## DATOS DE ELABORACION

Elaborado en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada (mín. 20° – máx. 29°).  
Maceración: 25 días.  
Fermentación Maloláctica: Depósitos de acero inoxidable.  
Crianza en barrica: 12 meses en barricas de 225l.  
Robles: 100% francés

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa.  
Capacidades: 0,75 l / Magnum 1,5 l / 12 l\* / 18 l\*.  
Nº botellas 0,75 l: 12.000.  
Nº botellas 1,5 l: 200.  
Fecha embotellado: Mayo 2018.

\*Estos formatos se embotellan bajo pedido.

## NOTAS DE CATA

Noble Cabernet Sauvignon de color rojo granate brillante.  
Muy aromático y fresco. Se destacan las frutas confitadas, el chocolate, la vainilla y manteca, propios de su crianza en barricas.  
En boca es muy untuoso, equilibrado, con frescos y finos taninos.  
Vino con excelente potencial de guarda.  
Temperatura óptima de consumo: 16° – 18°.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE  
Este producto contiene sulfitos en concentración mayor de 1 0mg/l, declarado como alérgeno según RD 2220/2004 de 26 de Noviembre. No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OMGs)



## SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9.  
07140 Sencelles, Mallorca.  
España.  
correo@sonprim.com  
[www.sonprim.com](http://www.sonprim.com)