



SON PRIM CUP 2016

DATOS DE IDENTIFICACION

Indicación de origen: Vi de la terra Mallorca
Tipo de vino: Tinto.
Zona de producción: Sencelles, Mallorca.
Variedades de uva: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
10% Syrah, 10% Tempranillo.

ANALÍTICA

Graduación: 14,5°.
Acidez total: 6,2 g/l.
PH: 3,6.
Azúcar residual: <1 g/l.

DATOS DE ELABORACION

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

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa.
Capacidades: 0,75 l / Magnum 1,5 l / 12 l* / 18 l*.
Nº botellas 0,75l: 17.000.
Nº botellas 1,5l: 200.
Fecha embotellado: Mayo 2018.

*Estos formatos se embotellan bajo pedido.

NOTAS DE CATA

Elegante e intenso coupage SON PRIM, de color borgoña oscuro, vivo y brillante. Su aroma es muy delicado y agradable, que invita a beberlo. Combinación de frutos rojos, naranja, frutos secos como las almendras y avellanas. Con final especiado. En boca tiene buena untuosidad, es equilibrado y con gran concentración de taninos, que le otorgan un 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