



ESBLANC CHARDONNAY 2017

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: Chardonnay.

ANALÍTICA

Graduación: 14,5°.
Acidez total: 6,0 g/l.
PH: 3,20.
Azúcar residual: 3,0 g/l.

DATOS DE ELABORACION

Fermentación: depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada (mín. 18° – máx. 20°).

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa.
Capacidades: 0,75 l.
Nº botellas 0,75l: 1.600.
Fecha embotellado: Abril 2018.

NOTAS DE CATA

Fresco y joven Chardonnay, de color amarillo-dorado pálido con buena intensidad aromática, en la que predominan las flores blancas, melocotón y miel. En boca es suave, equilibrado y con buena acidez.

Temperatura óptima de consumo: 8° – 10°.



SON PRIM

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