



SON PRIM MERLOT 2016

DATOS DE IDENTIFICACION

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

ANALÍTICA

Graduación: 15%.
Acidez total: 6,3 g/l.
PH: 3,6.
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: 10.000.
Nº botellas 1,5 l: 200.
Fecha embotellado: Mayo 2018.



SON PRIM

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

*Estos formatos se embotellan bajo pedido.

NOTAS DE CATA

Vino tinto Merlot 100%, de color rojo granate intenso. Su nariz es muy armoniosa, en la que domina la fruta; cerezas, membrillo, higos y ciruelas secas. También se aprecian las olivas negras y las especias. En boca es muy intenso, con buen cuerpo y astringencia media. Sus jóvenes y frescos taninos, hacen que este vino tenga 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)