

SON PRIM

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



SON PRIM BLANC DE MERLOT 2019

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

ANALÍTICA

Graduación: 13,5°.
Acidez total: 5,1 g/l.
PH: 3,30.
Azúcar residual: 1,5 g/l.

DATOS DE ELABORACIÓN

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa.
Capacidades: 0,75 l.
Nº botellas 0,75l: 10.000.
Fecha embotellado: Febrero 2019.

NOTA DE CATA

Nuevo año, nueva añada de nuestro Blanc de Merlot.
Con su color amarillo muy pálido y brillante, se destaca por su delicado aroma, en el cual la combinación perfecta entre las frutas frescas y tropicales como melocotón, plátano maduro, papaya, más algunas flores silvestres, invitan a que lo disfrutes. En boca es equilibrado, suave y redondo, que deja un final muy fresco y persistente.

Temperatura óptima de consumo: 8° – 10°.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Este producto contiene sulfitos en concentración mayor de 1 Omg/1, 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



SON PRIM BLANC DE MERLOT 2018

IDENTIFICATION

Origin: Vi de la Terra de Mallorca.
Type of wine: White made with red Merlot grapes.
Production area: Sencelles, Mallorca.
Grape variety: Merlot.

ANALYSIS

Alcohol: 13,5°
Total acidity: 5,1 G/L
PH: 3,30.
Residual sugar: 1,5 G/L

WINEMAKING

Made in stainless steel tanks with controlled temperature (min. 18° - max. 20°).
Fermentation in stainless steel tanks.

PRESENTATION

Bottle type: Bordeaux.
Capacity: 0,75 l.
Number of 0,75 l bottles: 10.000
Bottling date: February 2019

TASTING NOTES

New year, new vintage of our Blanc de Merlot.
With its very pale and bright yellow color, it stands out for its delicate aroma, in which the perfect combination between fresh and tropical fruits such as peach, ripe banana, papaya, plus some wild flowers, invite you to enjoy it. The palate is balanced, soft and round, leaving a very fresh and persistent finish.

Drink at: 8°-10°.

SON PRIM

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



SON PRIM BLANC DE MERLOT 2018

IDENTIFIKATION

Ursprung: Wein aus Mallorca.
Art des Weines: weiße Traube Merlot-Tinte
Anbaugebiet: Sencelles, Mallorca.
Rebsorten: Merlot.

ANALYSE

Alkohol: 13,5%.
Säureanteil gesamt: 5,1%.
pH: 3.30
Restzucker: 1,5 g/l.

HERSTELLUNG

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (min. 18 °-20° max.).
Maische Gärung: in Edelstahl-Tanks.

PRÄSENTATION

Flaschentyp: Bordeaux.
Inhalt: 0.75l.
Anzahl von 0,75 l-Flaschen: 10.000
Abfüll-Datum: Februar 2019.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Neues Jahr, neuer Jahrgang unseres Blanc de Merlot.
Mit seiner sehr blassen und hellgelben Farbe zeichnet er sich durch sein zartes Aroma aus, bei dem die perfekte Kombination aus frischen und tropischen Früchten wie Pfirsich, reifer Banane, Papaya und einigen Wildblumen zum Genießen einlädt. Der Gaumen ist ausgewogen, weich und rund und hinterlässt einen sehr frischen und anhaltenden Abgang.

Serviertemperatur: 8°-10°
