

# SON PRIM

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



## CABERNET SAUVIGNON 2017

---

### DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

### ANALÍTICA

Graduación: 14,5°  
Acidez total: 5,0 g/l.  
PH: 3,7.  
Azúcar residual: <1 g/l.

### DATOS DE ELABORACIÓN

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: 13.000.  
Nº botellas 1,5 l: 200.  
Fecha embotellado: Mayo 2019.

\*Estos formatos se embotellan bajo pedido.

### NOTA DE CATA

Este vino tinto mono varietal, de color rojo granate, se caracteriza por su elegancia e intensidad aromática. Al inicio tiene una nariz envolvente, fresca, con una explosión de frutas como las fresas maduras y naranjas. En el final se detecta la pimienta negra y las olivas verdes. En boca es potente y también frutal. Tiene gran concentración de taninos, aún jóvenes que lo convierten en un vino con gran 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 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



## CABERNET SAUVIGNON 2017

---

### IDENTIFICATION

Origin: Vi de la Terra de Mallorca  
Type of wine: Red  
Production area: Sencelles, Mallorca  
Grape variety: Cabernet Sauvignon

### ANALYSIS

Alcohol: 14,5°  
Total acidity: 5,0 g/l.  
PH: 3,7.  
Residual sugar: <1g/l

### WINEMAKING

Made in stainless steel tanks with controlled temperature (mín. 20° - max. 29°). Maceration: 25 days. Malolactic fermentation: stainless steel tanks. Barrel ageing: 12 months in 225 litre barrels Oak: 100% french.

### PRESENTATION

Bottle type: Bordeaux.  
Capacity: 0,75 l / Magnum 1,5 l / 12 l\* / 18 l\*.  
Number of 0,75 l bottles: 13.000.  
Number of 1.5 l bottles: 200.  
Bottling date: May 2019.

\*These sizes are bottled upon request\*.

### TASTING NOTES

This 100% cabernet sauvignon red wine, garnet red, is characterized by its elegance and aromatic intensity. At the beginning it has an enveloping nose, fresh, with an explosion of fruits like ripe strawberries and oranges. In the end, black pepper and green olives are detected. The palate is powerful and also fruity. It has a great concentration of tannins.

Drink at: 16°-18°

---

# SON PRIM

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



## CABERNET SAUVIGNON 2017

---

### IDENTIFIKATION

Ursprung: Wein aus Mallorca.  
Art des Weines: Rotwein.  
Anbaugebiet: Sencelles, Mallorca.  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon

### ANALYSE

Alkohol: 14,5°  
Säureanteil gesamt: 5,0 g/l.  
pH: 3.7  
Restzucker: <1g/l

### HERSTELLUNG

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (min. 20 °-29° max.). Maischung: 25 Tage.  
Maische Gärung: in Edelstahl-Tanks. Fassreife: 12 Monate in 225 Liter Fässern.  
Eiche: 100% französisch.

### PRASENTATION

Flaschentyp: Bordeaux.  
Inhalt: 0.75l, magnum 1.5l, 12l\*, 18l\*.  
Anzahl von 0,75 l-Flaschen: 13.000  
Anzahl von 1.5 l Flaschen: 200.  
Abfüll-Datum: Mai 2019.

\*Diese Flaschengrossen auf Anfrage erhältlich\*

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser sortenreine Rotwein, Granatrot, zeichnet sich durch seine Eleganz und aromatische Intensität aus. Am Anfang hat es eine umhüllende Nase, frisch, mit einer Explosion von Früchten wie reifen Erdbeeren und Orangen. Am Ende werden schwarzer Pfeffer und grüne Oliven erkannt. Der Gaumen ist kraftvoll und auch fruchtig. Es hat eine große Konzentration von Tanninen, die noch jung sind und es zu einem Wein mit großem Alterungspotential machen.

Serviertemperatur: 16-18° C.

---