

SON PRIM

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



ESBLANC CHARDONNAY 2018

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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: 13,5°.
Acidez total: 5,3 g/l.
PH: 3,30.
Azúcar residual: < 1,0 g/l.

DATOS DE ELABORACIÓN

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Borgoña.
Capacidades: 0,75 l.
Nº botellas 0,75l: 7.000.
Fecha embotellado: Febrero 2019.

NOTA DE CATA

Vino joven elaborado 100% con la Variedad Chardonnay. De color amarillo-dorado y algunas notas verdosas, que reflejan su juventud y frescura. Muy aromático, característico de su Variedad. Encontramos las mermeladas de higo, melocotón y la miel. En boca es muy untuoso, redondo y con una suave y delicada acidez que hace que deje un final correcto y agradable.

Temperatura óptima de consumo: 8° – 10°.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Este producto contiene sulfitos en concentración mayor de 1 Omg/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



ESBLANC CHARDONNAY 2018

IDENTIFICATION

Origin.: Vi de la terra Mallorca
Type of wine: White from Chardonnay Grape.
Production area: Sencelles, Mallorca.
Grape variety: Chardonnay.

ANALYSIS

Alcohol: 13,5°
Total acidity: 5,3 g/l
PH: 3,30.
Residual sugar: < 1,0 g/l.

WINEMAKING

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

PRESENTATION

Bottle type: Borgoña.
Capacity: 0,75 l.
Number of 0,75 l bottles: 7.000
Bottling date: February 2019.

TASTING NOTES

Young wine elaborated with a 100% Chardonnay Grape. It has a yellow-gold color and some green notes, that reflects youth and freshness. Very aromatic, typical from its variety. We find jams of fig, peach and honey. In the mouth it's very unctuous, round and with a soft and delicate acidity that makes that it leaves a correct and pleasant end.

Drink at: 8°-10°.

DECLARATION OF ALLERGENS AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS.

This product contains sulphites in a greater concentration than 10mg/l, ruled an allergen by Royal Decree 2220/2004, 26 November.
It does not contain Genetically Modified Organisms (GMOs).

SON PRIM

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



ESBLANC CHARDONNAY 2019

IDENTIFIKATION

Ursprung: Wein aus Mallorca.
Art des Weines: Chardonnay Traube weiße.
Anbaugebiet: Sencelles, Mallorca.
Rebsorten: Chardonnay.

ANALYSE

Alkohol: 13,5%.
Säureanteil gesamt: 5,3%.
pH: 3.30
Restzucker: <1,0 g/l.

HERSTELLUNG

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

PRASENTATION

Flaschentyp: Borgoña
Inhalt: 0.75l.
Anzahl von 0,75 l-Flaschen: 7.000
Abfüll-Datum: Februar 2019.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Junger Wein zu 100% aus der Chardonnay-Sorte. Von gelb-goldener Farbe und einigen grünlichen Tönen, die ihre Jugend und Frische widerspiegeln. Sehr aromatisch, charakteristisch für seine Vielfalt. Wir finden Feigen-, Pfirsich- und Honigmarmeladen. Im Mund ist es sehr fettig, rund und mit einer weichen und zarten Säure, die einen korrekten und angenehmen Abgang bewirkt.

Serviertemperatur: 8°-10°
