

# SON PRIM

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



## MERLOT 2017

---

### DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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: 5,5 g/l.  
PH: 3,5.  
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: 8.000.  
Nº botellas 1,5 l: 100.  
Fecha embotellado: Mayo 2019.

\*Estos formatos se embotellan bajo pedido.

### NOTA DE CATA

Si tenemos que hablar de un típico Merlot frutal e intenso, entonces nos referiremos al nuevo Merlot Son Prim. De color rojo granate intenso y aroma a frutas como las cerezas, naranjas, fruta de la pasión. También encontramos el chocolate y las olivas verdes. Su final es un poco especiado y luego, delicadamente, aparecen las flores silvestres. En boca es al inicio dulce, untuoso pero no tardan en aparecer los taninos jóvenes que crean un final persistente y equilibrado.  
Vino con excelente potencial de guarda.

Temperatura óptima de consumo: 16° – 18°.

---

# SON PRIM

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



## MERLOT 2017

---

### IDENTIFICATION

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

### ANALYSIS

Alcohol: 15°  
Total acidity: 5,5 g/l.  
PH: 3,5.  
Residual sugar: <1 g/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: 8.000  
Number of 1.5 l bottles: 100.  
Bottling date: May 2019

\*These sizes are bottled upon request\*.

### TASTING NOTES

If we have to talk about a typical fruity and intense Merlot, then we will refer to the new Merlot Son Prim. Intense red color and aroma of fruits such as cherries, oranges, passion fruit. We also find chocolate and green olives. Its end is a little spicy and then, delicately, the wild flowers appear. The palate is sweet, unctuous at first, but soon tannins appear that create a persistent and balanced finish.

Drink at: 16°-18°

---

# SON PRIM

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



## MERLOT 2017

---

### IDENTIFIKATION

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

### ANALYSE

Alkohol: 15°.  
Säureanteil gesamt: 5,5%.  
pH: 3.5  
Restzucker: <1 g/l

### HERSTELLUNG

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: 8.000  
Anzahl von 1.5 l Flaschen: 100.  
Abfüll-Datum: Mai 2019

\*Diese Flaschengrossen auf Anfrage erhältlich\*

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Wenn wir von einem typisch fruchtigen und intensiven Merlot sprechen müssen, dann  
verweisen wir auf den neuen Merlot Son Prim. Intensive granatrote Farbe und Aroma von  
Früchten wie Kirschen, Orangen, Maracuja. Wir finden auch Schokolade und grüne Oliven.  
Sein Ende ist ein wenig scharf und dann erscheinen zart die wilden Blumen. Am Gaumen  
ist es am Anfang süß, weich, aber bald erscheinen Tannine, die einen anhaltenden und  
ausgeglichenen Abgang schaffen.  
Wein mit ausgezeichnetem Alterungspotential.

Serviertemperatur: 16-18° C.

---

DEKLARATION ZU ALLERGENEN UND GENTECHNISCH VERÄNDERTEN ORGANISMEN.

Dieses Produkt enthält Sulfite in einer Konzentration größer als 10mg/l und wird durch königliche Verordnung 2220/2004 als Allergen eingestuft.  
Es enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO).