

SON PRIM

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



SON PRIM CABERNET SAUVIGNON 2019

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: 15,5°.
Acidez total: 5.50 g/l.
PH: 3,60.
Azúcar residual: <1 g/l.

DATOS DE ELABORACIÓN

Elaborado en depósitos de acero inoxidable
con temperatura controlada (mín. 20° – max. 29°).
Maceración: 25 días.
Fermentación Maloláctica: Depósitos de acero inoxidable.
Crianza en barrica: 16 meses en barricas de 225l.
Robles: 100% francés.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa.
Capacidades: 0,75 l y Magnum 1,5 l
Nº botellas 0,75 l: 9.000
Nº botellas 1,5 l: 150
Fecha embotellado: Diciembre 2021.

NOTA DE CATA

Distinguido monovarietal de aspecto brillante, color rojo intenso, leve nota a teja.
Aroma intenso, entrada dulce, acidez equilibrada con un carácter frutal muy marcado y un aporte de roble que le da complejidad.
En boca repite el carácter frutado, con buena tipicidad varietal, toques especiados, taninos firmes y maduros.
Leve gusto de pimienta aportado por el Cabernet Sauvignon.

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)