

SON PRIM

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



SON PRIM CABERNET SAUVIGNON 2019

IDENTIFIKATIONSDATEN

Herkunftsbezeichnung: Vi de la terra Mallorca
Weinsorte: Rot.
Produktionsgebiet: Sencelles, Mallorca.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon.

ANALYTIK

Abschluss: 15,5°.
Gesamtsäure: 5,50 g / l.
PH: 3,60.
Restzucker: <1 g/l.

PRODUKTIONSDATEN

Hergestellt in Edelstahltanks.
mit kontrollierter Temperatur (min. 20° - max. 29°).
Mazeration: 25 Tage.
Malolaktische Gärung: Edelstahltanks.
Fassreifung: 16 Monate in 225l Fässern.
Eichen: 100% französisch.

PRÄSENTATION DES PRODUKTS

Flaschentyp: Bordeaux.
Fassungsvermögen: 0,75 l und 1,5 l Magnum
Keine Flaschen 0,75 l: 9.000
Keine 1,5 l Flaschen: 150
Abfülldatum: Dezember 2021.

GESCHMACKSNOTEN

Ausgeprägter sortenrein mit hellem Erscheinungsbild, intensiver roter Farbe, leichter Ziegelnote.
Intensives Aroma, süßer Einstieg, ausgewogene Säure mit einem sehr ausgeprägten
Fruchtcharakter und einem Beitrag von Eiche, der ihm Komplexität verleiht.
Im Mund wiederholt er den fruchtigen Charakter, mit guter Sortentypizität, würzigen Noten,
festen und reifen Tanninen.
Leicht pfeffriger Geschmack von Cabernet Sauvignon.

Optimale Verbrauchstemperatur: 16° - 18°.

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).