

SON PRIM

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



SON PRIM MERLOT 2019

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: 15,5°.
Acidez total: 5.5 g/l.
PH: 3,50.
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

Vino tinto Merlot intenso y elegante. De color rojo púrpura con reflejos violáceos.
En nariz es complejo, con aromas de café, caramelo y tostados, además aparecen aromas a frambuesa y menta.
En boca se encuentra mucha fruta, potente, buena acidez, redondo y largo, con un post gusto a notas de café muy agradables.
Vino con gran potencial de guarda.

Temperatura óptima de consumo: 16° – 18°.
