

SON PRIM

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



SON PRIM CUP 2021

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Indicación de origen: Vi de la terra Mallorca
Tipo de vino: Tinto.
Zona de producción: Sencelles, Mallorca.
Variedades de uva: Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

ANALÍTICA

Graduación: 15°.
Acidez total: 5,5 g/l.
PH: 3,6.
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: 12 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: 5.000.
Nº botellas 1,5 l: 350.
Fecha embotellado: Mayo 2022.

NOTA DE CATA

Buena intensidad colorante, con reflejos violáceos. La nariz es viva, mezcla de aromas de regaliz, zarzamora en mermelada y cacao. La boca ofrece un volumen notable y taninos equilibrados. Este coupage se puede disfrutar ahora pero tiene un potencial de guarda muy interesante.

Temperatura óptima de consumo: 16° – 18°.
