




FINCA
SON BORDILS
1433

Son Bordils Merlot 2010
Vino de la tierra Mallorca

Variedades:

Merlot(100%)

Viñedos:

Viñedos de 14 años. Situados en el término de Inca a 60 metros sobre el nivel de mar, con orientación este-oeste. Se encuentran en un suelo de tipo aluvión-calcareo-arcilloso.

Vendimia:

La vendimia del Merlot se realizó entre los días 8 y 16 de setiembre de 2010.

Producción de la añada:

6944 botellas de 0,75 l

NCO VTM: AW782705 a AW789571

Elaboración:

Fermentación alcohólica a temperatura controlada a en depósitos de acero inoxidable. Crianza durante 24 meses en barricas de roble americano y francés y posterior afinamiento en botella.

Fecha de embotellado:

27 de junio de 2018

Graduación alcohólica:

14,5% vol.

Acidez total:

5,6 g/l ácido tartárico

Acidez volátil:

0,52 g/l ácido acético

Azúcares reductores:

1,04 g/l (glucosa+fructosa)

Nota de cata:

Atractivo color rojo picota con buena capa. Nariz intensa, especiada y compleja, que recuerda a confituras de frutos rojos y a notas de torrefacción aportadas por la crianza. En boca tiene cuerpo, es carnoso y está acompañado por taninos de gran calidad.

Gastronomía:

Servir a 17-19°C. Acompaña con todas las carnes y derivados, y los quesos fuertes, como el mahonés.