



FINCA
SON BORDILS
1433



Finca Son Bordils Rosat 2017
Vino de la tierra Mallorca

Variedades:

Merlot 79%, Monastrell 19%, Callet 2%

Viñedos:

Los viñedos de las variedades Monastrell, Merlot y Callet, con una media de 20 años de antigüedad, fueron plantados en Son Bordils sobre terrenos con una inclinación del 10 al 15%. Se encuentran en un suelo de tipo aluvi3n-calc3reo-arcilloso.

Vendimia:

La vendimia de Monastrell se realiz3 el d3a 5 de setiembre, la de Merlot entre los d3as 1 y 5 de setiembre y la de Callet el d3a 15 de setiembre de 2017.

Producci3n de la a3ada:

10244 botellas de 0,75 l

Elaboraci3n:

Fermentaci3n controlada a 17 C en dep3sitos de acero inoxidable. Posteriormente el vino fue estabilizado por fr3o y filtrado.

Fecha de embotellado:

27 de marzo de 2018

Graduaci3n alcoh3lica:

14% vol.

Acidez total:

5,7 g/l 3cido tart3rico

Acidez vol3til:

0,39 g/l 3cido ac3tico

Az3cares reductores:

0,59 g/l (glucosa+fructosa)

Nota de cata:

Vino de color salm3n con tonos anaranjados. En nariz es intenso, con aromas de fruta roja fresca con toques dulzones (melocot3n, albaricoque) y algo bals3micos (manzana).. En boca es fresco y ligeramente 3cido, con buena presencia de fruta fresca roja y toques herb3ceos.

Gastronom3a:

Servir a 6-8°C. Acompa3a con pastas y arroces.