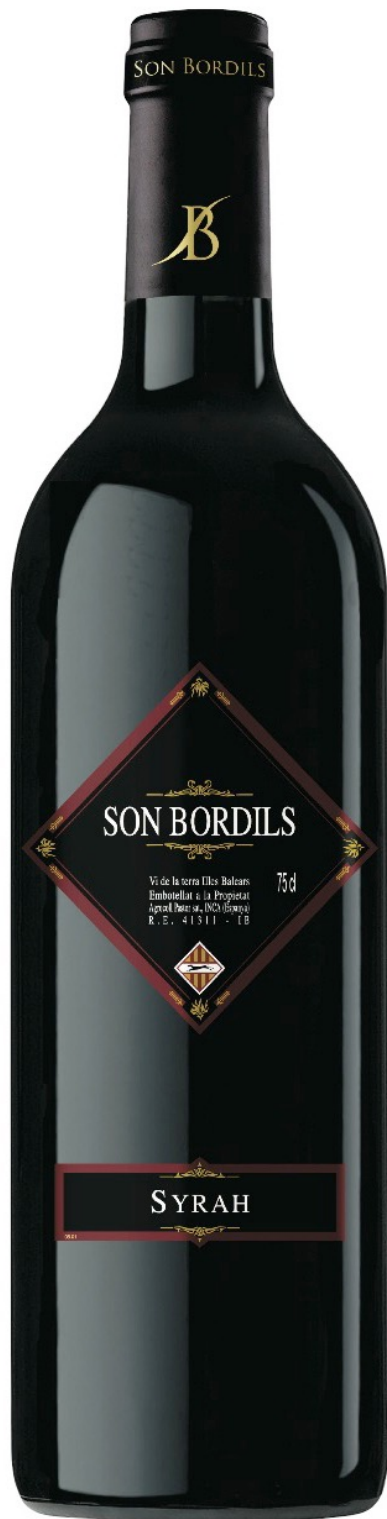




FINCA
SON BORDILS
1433



Finca Son Bordils Syrah 2010
Vino de la tierra Mallorca

La variedad de vid que se encuentra en más zonas vitivinícolas del mundo, que pudiera haberse cultivado ya en la isla de Mallorca durante el siglo XIX con el sinónimo de “durif”. Los vinos poseen fuertes aromas de especias, tienen color, cuerpo y carácter.

Variedades:

Syrah (100%)

Viñedos:

Viñedos de 14 años plantados sobre terrenos con una inclinación del 10 al 15%. Se encuentran en un suelo de tipo aluvión-calcáreo-arcilloso.

Vendimia:

La vendimia de Syrah se realizó entre los días 13 y 16 de setiembre de 2010.

Producción de la añada:

6000 botellas de 0,75 l.

Elaboración:

Fermentación tradicional a temperatura controlada, crianza durante 22 meses en barricas de roble de origen mayoritariamente húngaro.

Fecha de embotellado:

26 de junio de 2018

NCO VTM: AW789572-AW795751

Graduación alcohólica:

15% vol.

Acidez total:

5,6 g/l ácido tartárico

Acidez volátil:

0,81 g/l ácido acético

Azúcares reductores:

2,36 g/l (glucosa+fructosa)

Nota de cata:

Vino que presenta un color rojo picota con reminiscencias violáceas. En nariz, aromas a fruta roja (mora y ciruela), balsámicos (mentol, eucaliptos), con fondo de compota y mermelada. Notas de cedro y vainilla. En boca se muestra amplio y estructurado con taninos presentes pero suaves y final de boca largo y afrutado.

Gastronomía:

Servir a 17-19°C. Acompaña con todas las carnes y derivados, como los patés, y los quesos de sabor medio, como el queso mallorquín.