



FINCA
SON BORDILS
1433



Finca Son Bordils Blanc de raïm Blanc 2013
Vino de la tierra Mallorca

Variedades

Prensal 91,7%/Chardonnay 7,9%/Riesling 0,4%

Prensal es una variedad de uva blanca considerada autóctona de la isla de Mallorca, donde ya era cultivada en el siglo XIX con los nombres de Prensal, Moll y Pansal Blanc.

Viñedos:

Los viñedos de Prensal de Son Bordils tenían 17 y 9 años de edad en el momento de la vendimia, siendo su producción este año de 23400 kg. (2,2 kg/cepa).. Situados en el término de Inca a 60 metros sobre el nivel de mar, con orientación este-oeste y una inclinación media del 10%. Se encuentran en un suelo de tipo aluvión-calcáreo-arcilloso

Vendimia:

La vendimia de Prensal se realizó los días 28 y 30 de setiembre, la variedad Chardonnay se vendimió entre los días 22 y 26 de agosto y el Riesling el día 6 de setiembre de 2013.

Producción de la añada:

11500 litros. 15333 botellas de 0,75 l del lote A124

Elaboración:

Fermentación controlada a 16°C en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente el vino fue estabilizado por frío y filtrado.

Fecha de embotellado:

1er. embotellado: 01/04/2014

Graduación alcohólica:

13% vol.

Acidez total:

5,7 g/l ácido tartárico

Acidez volátil:

0,36 g/l ácido acético

Azúcares reductores:

0,39 g/l (glucosa+fructosa)

Nota de cata:

Vino de color amarillo dorado con reflejos verdosos. En nariz se aprecian aromas de frutas de árbol: albaricoque, melocotón, mezclados con suaves toques cítricos. Tonos medicinales y balsámicos, mentol, hierbabuena. En boca es fresco y equilibrado, ligeramente ácido pero suave. Final estructurado largo y fresco.

Gastronomía:

Servir a 6-8°C. Acompaña con pescado, marisco, pastas y arroces.