



FINCA
SON BORDILS
1433



Bisbals de Son Bordils LA109 **Vino de la tierra Mallorca**

El nombre, Bisbals de Son Bordils , hace referencia a una zona geográfica de garriga y pinar de la finca Son Bordils, conocida desde antaño como Ses Bisbals; en alusión a su ancestral propiedad eclesiástica.

Variedades:

Merlot55%/CS23%/MN20%/Syrah1%/Callet1%

Viñedos:

Viñedos de 11 años de media de edad, plantados sobre suelo de tipo aluvi3n-calc3reo-arcilloso.

Vendimia:

La vendimia de estas variedades tintas se realiz3 el d3a 5 de setiembre al 10 de octubre de 2007.

Producci3n del lote:

39427 botellas de 0,75 l.

Elaboraci3n:

Fermentaci3n tradicional a temperatura controlada, crianza durante 16 meses en barricas de roble de origen americano, franc3s y h3ngaro.

Fecha de embotellado:

5 y 12 de diciembre 2011 (AJ 089010 a AJ 108145)

14 agosto 2013 (AL 162255 a AL200346)

Graduaci3n alcoh3lica:

15% vol.

Acidez vol3til:

0,60 g/l 3cido ac3tico

Nota de cata:

Vino de marcado car3cter mediterr3neo. Color granate con destellos rub3, bien cubierto. Aromas de mermelada de frambuesa y arandano maduro, de fruta en compota mezclada con aromas bals3micos y mentolados,hinojo, an3s hierbabuena. En boca es fresco y de paso agradable, acidez equilibrada y taninos suaves y maduros. Final de boca largo y persistente.

Gastronom3a:

Servir a 17-19°C.