

  
FINCA  
**SON BORDILS**  
1433



**Son Bordils Cabernet Sauvignon 2011**  
**Vino de la tierra Mallorca**

La más famosa de las variedades nobles da vinos de gran intensidad, complejidad y aroma en las tierras de la finca. Al contrario de otras latitudes, el vino madura rápidamente en barricas de roble, dando vinos de gran cuerpo y redondos en boca, manteniendo unas características varietales inconfundibles.

**Variedades:**

Cabernet Sauvignon (100%)

**Viñedos:**

Viñedos de 16 años de antigüedad plantados sobre suelo de tipo aluviónico-calcareo-arcilloso.

**Vendimia:**

24 setiembre a 3 de octubre de 2011

**Producción de la añada:**

20580 botellas 0,75 l

**Elaboración:**

Fermentación tradicional a temperatura controlada, crianza durante 24 meses en barricas de roble de origen mayoritariamente húngaro.

**Fechas de embotellado:**

24 octubre 2017

6 noviembre 2018

**Graduación alcohólica:**

15% vol.

**Acidez total:**

5,3 g/l ácido tartárico

**Acidez volátil:**

1,01 g/l ácido acético

**Azúcares reductores:**

0,96 g/l (glucosa+fructosa)

**Nota de cata:**

Color rojo picota. En nariz, intensos aromas balsámicos (eucaliptus, regaliz), combinados con tostados y chocolate. Importante presencia de frutas rojas. En boca es carnoso, sabroso, rico en especias, tostado, taninos grasos y maduros. Persistente.

**Gastronomía:**

Servir a 18-20°C. Acompaña con las carnes y derivados, como la sobrasada mallorquina, y los quesos fuertes, como el mahonés.