


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.