



FINCA

SON BORDILS

1433



Finca Son Bordils Negre 2011 **Vino de la tierra Mallorca**

Varietades:

Merlot 67 %, Cabernet Sauvignon 22 %, Syrah 11 %

Viñedos:

Viñedos de 15 años de media de edad, plantados sobre suelo de tipo aluvi3n-calc3reo-arcilloso.

Vendimia:

La vendimia de estas variedades tintas de la finca comenz3 el d3a 30 de agosto y finaliz3 el d3a 3 de octubre de 2011.

Producci3n de la partida:

30000 botellas de 0,75 l

NCO VTM:

AW 732515 a AW 761074

AW761075 a AW762104

BA127343 a BA128372

Elaboraci3n:

Fermentaci3n tradicional a temperatura controlada, crianza durante 20 meses en barricas de roble de origen americano, franc3s y h3ngaro.

Fecha de embotellado:

Primer embotellado: 19 de julio 2017

Graduaci3n alcoh3lica:

14,5% vol.

Acidez total:

5,9 g/l 3cido tart3rico

Acidez vol3til:

0,73 g/l 3cido ac3tico

Az3cares reductores:

< 0,20 g/l (glucosa+fructosa)

Nota de cata:

Coupage de tres vinos elaborados separadamente a partir de las variedades de uvas de vinificaci3n tintas: Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah; procedentes exclusivamente de la hist3rica finca de Son Bordils (Inca, Mallorca). En boca, el vino, aunque seco, se muestra agradable, redondo y aterciopelado, fruto de la variedad merlot en su composici3n. Color granate, con intensidad media-alta. En nariz, el vino es complejo, con presencia de frutas rojas y madera bien integrada, aromas bals3micos y tonos ahumados. Final largo y persistente.

Gastronom3a:

Servir a 17-19°C. Acompa3a con todas las carnes y derivados, como los pat3s, y los quesos curados, como el queso mahon3s curado, y tambi3n con arroces, como la paella.