



FINCA
SON BORDILS
1433



Finca Son Bordils Rosat de Monastrell 2013
Vino de la Tierra Mallorca

Rebsorten:

Monastrell 86%, Callet 6,6%, Merlot 7,4%

Bodenbeschaffenheit:

Die Stämme der mediterranen Rebsorte Monastrell wurden vor 17 Jahren auf den Hängen der Finca Son Bordils mit einer Neigung von 10-15%. Im Jahr 2013 mit einer Produktion von 1,4 kg/Rebstock, kalkhaltigen, lehmigen Schwemmland.

Weinlese:

Die Weinlese von Monastrell begann am 4. Oktober 2013

Produktion:

6790 Flaschen in 0,75 l

Weinbereitung:

Temperaturgesteuerte Gärung bei 17°C in Edelstahltanks. Anschliessend wurde der Wein durch Kühlung stabilisiert und gefiltert.

Flaschenabfüllung:

20. Februar 2014

Analytische Daten:

Alkohol 13% Vol.

Wein Säure 6,2 g/L

Flüchtige Säure 0,37g/L

Restzucker < 0,23g/L

Beschreibung:

Wein aus hell roter Kirsche Farbe mit Orangen Tönen. In der Nase grosse aromatische Intensität, mit Nuancen von Himbeere und Süßigkeiten (Strawberry Gum). Im Mund ausgewogen mit guter Säure, Süße moderat und gute Struktur. Lange, zarte und impressive abgang.

Empfehlung:

Trinktemperatur ca. 6 - 8°C mit Pasta und Reis.