



FINCA
SON BORDILS
1433



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

Variedades:

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

Viñedos:

Los viñedos de la variedad mediterránea llamada Monastrell, fueron plantados en Son Bordils hace 17 años, sobre terrenos con una inclinación del 10 al 15%. En el año 2013, la producción media por planta fue de 1,4 kg/cepa. Se encuentran en un suelo de tipo aluvión-calcáreo-arcilloso.

Vendimia:

La vendimia de Monastrell se realizó el día 4 de octubre de 2013

Producción de la añada:

6790 botellas de 0,75 l

Elaboración:

Fermentación controlada a 17 C en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente el vino fue estabilizado por frío y filtrado.

Fecha de embotellado:

20 de febrero 2014

Graduación alcohólica:

13%vol.

Acidez total:

6,2 g/l ácido tartárico

Acidez volátil:

0,37 g/l ácido acético

Azúcares reductores:

0,23 g/l (glucosa+fructosa)

Nota de cata:

Vino de color rojo cereza con destellos anaranjados. En la nariz gran intensidad aromática, con tonos de frambuesa y golosinas (chicle de fresa). En boca, equilibrado, con buena acidez, dulzor moderada y buena estructura. Final largo y delicado.

Gastronomía:

Servir a 6-8°C. Acompaña con pastas y arroces.