



SON PRIM

CABERNET SAUVIGNON 2023

IGP Vi de la Terra Mallorca
Sencelles, Mallorca.

Tinto
100% Cabernet Sauvignon

ANALÍTICA

Graduación: 15°.
Acidez Total: 5,5 gr/l.
PH: 3,80
Azúcar Residual:<1g/l.

DATOS DE ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 18kg y selección de uvas antes de entrar en bodega. Elaboración en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada (mín. 22° - máx. 28°) y maceración durante 25 días. Fermentación maloláctica. Crianza en barricas de roble de francés de 225 litros durante 12 meses

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa
Capacidades: 0,75l
Número de botellas de 0,75l: 10.000
Fecha de embotellado: Abril 2025

NOTA DE CATA

De color cereza picota, con una capa alta. Tiene un carácter muy varietal, propio del Cabernet Sauvignon, en donde la fruta roja madura se refresca con el pimiento verde, y la hierba recién cortada. En boca sigue en esa línea intensa y persistente

Temperatura óptima de consumo: 16° - 18°C.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE
Este producto contiene sulfitos en concentración mayor de 1 Omg/1, declarado como alérgeno según RD 2220/2004 de 26 de Noviembre.
No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OMGs)

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9.
07140 Sencelles, Mallorca.
España.

**SON PRIM**

+34 658 524 573
vino@sonprim.com
www.sonprim.com