

SON PRIM SYRAH 2006

Denominación: Vi de la Terra Mallorca

Grado alcohólico: 14

Glucosa+Fructosa: 0,52

Acidez total: 5,8

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 27 °c

Crianza: 12 meses en barrica de roble: Húngaro 50 %, Americano 25 % y Francés 25%.

Embotellado: mayo 2007

Producción: 15.000

Nota de cata: Vino de color intenso, muy oscuro. La nariz es muy compleja y original, aunando aromas de cuero, de ahumado y notas intensas balsámicas. La intensidad aromática en boca se conjuga con unos taninos muy sedosos que acarician el paladar, dando una sensación agradable de redondez y amplitud para este vino.

Premios: • Decanter World Wine Awards 2009: Medalla de bronce.

• Concours Mondial de Bruxelles 2009: Medalla de plata

SON PRIM CABERNET 2006

Denominación: Vi de la Terra Mallorca

Grado alcohólico: 14

Glucosa+Fructosa: 0,66

Acidez total: 5,9

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 27 °c

Crianza: 5-6 meses en barrica de roble: Americano 50 %, Francés 25% y Húngaro 25%.

Embotellado: mayo 2007

Producción: 20.000

Nota de cata: La nariz es expresiva, con una buena tipicidad varietal. Encontramos aromas mezclados de frutas negras (cerezas, moras, frambuesas), con especias, pimienta y tostado. En boca predominan los sabores a cerezas negras y tostado, sin perder su tipicidad de Cabernet.

Premios: • Decanter World Wine Awards 2009: Medalla de reconocimiento.

SON PRIM MERLOT 2006

Denominación: Vi de la Terra Mallorca

Grado alcohólico: 14

Glucosa+Fructosa: 0,52

Acidez total: 6,3

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 27 °c

Crianza: 7-8 meses en barrica de roble: francés 50%, americano 25 % y Húngaro 25%.

Embotellado: Marzo 2007

Producción: 20.000

Nota de cata: De color rubí intenso, este vino tiene una nariz explosiva y compleja, donde se desarrollan aromas de frutas maduras como fresas y especias dulces como vainilla, seguidos de aromas más complejos, como trufa y notas balsámicas. La boca es intensa, potente y larga.

En nariz encontramos todas los matices, junto a otras notas tostadas.

Premios • Decanter World Wine Awards 2009: Medalla de plata.

• Premios Zarzillo 2009: Medalla de plata.

• Mundus Vini Awards 2009: Medalla de plata.

SON PRIM BLANC DE MERLOT 2008

Denominación: Vi de la Terra Mallorca

Grado alcohólico: 13,7

Glucosa+Fructosa: 2,4

Acidez total: 5,00

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 18°C

Embotellado: enero de 2008

Producción: 8.000 botellas

Elaboración : Con un prensado muy rápido y muy suave la uva merlot evita el contacto con los hollejos, enviándose al depósito rápidamente y a muy baja temperatura. El mosto obtenido se elabora como un blanco habitual.

Nota de cata: Color oro viejo con reflejos rosados, de aspecto limpio y brillante. Aromas de fruta (melón dulce, albaricoque). Es sabroso y amable con una buena acidez y buena estructura.

Premios: • Concours Mondial de Bruxelles 2009: Medalla de plata