



FINCA
SON BORDILS
1433



Finca Son Bordils Chardonnay 2017
Vino de la tierra Mallorca

Originaria de climas más fríos, la reconocida variedad blanca Chardonnay presenta una baja producción con maduración temprana y completa en el centro de la isla de Mallorca, donde se encuentra la Finca Son Bordils.

Variedades:

Chardonnay 93,2% Riesling 4,7% Viognier 2,1%

Viñedos:

Los viñedos de Chardonnay de Son Bordils tiene una media de 20 años de edad. Situados en el término de Inca a 60 metros sobre el nivel de mar, con orientación este-oeste y una inclinación media del 10%. Se encuentran en un suelo de tipo aluvión-calcáreo-arcilloso.

Vendimia:

La vendimia se realizó entre los días 17 y 28 de agosto de 2017.

Producción de la añada:

12534 botellas de 0,75 l.

Elaboración:

Fermentación controlada a 16°C en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente el vino fue estabilizado por frío y filtrado.

Fecha de embotellado:

22 de Marzo y 28 de Mayo de 2018.

Graduación alcohólica:

13,5% vol.

Acidez total:

5,7 g/l ácido tartárico

Acidez volátil:

0,52 g/l ácido acético

Azúcares reductores:

2,05 g/l (glucosa+fructosa)

Nota de cata:

Vino de color amarillo pálido muy limpio y brillante. En nariz presenta aromas de frutas exóticas (piña y maracuyá) y cítricos (naranja). En boca es equilibrado, con buena acidez, muy afrutado, con posgusto largo y aromático.

Gastronomía:

Servir a 6-8°C. Acompaña con todos los platos de pescado y marisco, y con arroces como la paella.