

  
FINCA  
**SON BORDILS**  
1433



**Son Bordils Cabernet Sauvignon 2006**  
**Vino de la tierra Mallorca**

La más famosa de las variedades nobles da vinos de gran intensidad, complejidad y aroma en las tierras de la finca. Al contrario de otras latitudes, el vino madura rápidamente en barricas de roble, dando vinos de gran cuerpo y redondos en boca, manteniendo unas características varietales inconfundibles.

**Variedades:**

Cabernet Sauvignon (99,2%) con un pequeño porcentaje de Callet (0,8%)

**Viñedos:**

Viñedos de 11 años de antigüedad plantados sobre suelo de tipo aluviónico-calcareo-arcilloso.

**Vendimia:**

7 al 29 de setiembre 2006

**Producción de la añada:**

14000 botellas; 10500 l

**Elaboración:**

Fermentación tradicional a temperatura controlada, crianza durante 16 meses en barricas de roble de origen mayoritariamente húngaro.

**Fecha de embotellado:**

2 de agosto 2011

**Graduación alcohólica:**

14,5% vol.

**Acidez volátil:**

0,57 g/l ácido acético

**Nota de cata:**

Rojo granate, limpio, brillante y con buena capa. En nariz, los aromas a frutas (ciruela, picota madura) se combinan con los aromas tostados de almendra, pan tostado y maderas nobles. Aún siendo un vino seco, en boca es dulzón, recordando la fruta madura, graso y de taninos suaves. En el final de boca encontramos la madera quemada con las frutas del bosque. Vino muy equilibrado y de gran clase.

**Gastronomía:**

Servir a 17-19°C. Acompaña con las carnes y derivados, como la sobrasada mallorquina, y los quesos fuertes, como el mahonés.