



Ses Nines Blanc Dolç

Denominación de Origen: Binissalem-Mallorca. La sierra de Tramontana protege de los fríos vientos septentrionales a esta comarca vitivinícola situada en pleno centro de la isla de Mallorca, originando un microclima apto para el cultivo de la vid. El clima se puede calificar de mediterráneo suave, con veranos secos y calurosos e inviernos cortos. La precipitación media anual ronda los 450 mm. El terreno corresponde a sedimentos continentales cuaternarios ricos en materiales cálcicos, dando lugar a suelos pardos o pardo-calizos que en ocasiones presentan horizontes de costra caliza. El relieve es suave. Los viñedos están situados a una altitud sobre el nivel del mar que oscila entre 75 y 200 metros.

Variedades: Prensal Blanc (60%), Muscat de Frontignan (40%).

Vendimia: Uva seleccionada y recogida a mano. A finales de agosto y principios de septiembre de 2008.

Elaboración: Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Tipo de botella: 50 cl.

Nota de cata: Vino blanco de color amarillo dorado. Aroma muy perfumado, dulce y confitado, que recuerda a almíbares. Tiene un paladar amplio, glicérico y meloso, con mucho volumen y claras notas de la variedad de grano menudo, el Muscat de Frontignan.