



REGALA BINIAGUAL

PERFECT GIFT



CATÁLOGO DE NAVIDAD / CHRISTMAS CATALOG

— finca —
BINIAGUAL



La Finca Biniagual es una explotación agrícola dedicada en primer lugar a la viticultura. Fiel a nuestra filosofía, nos dedicamos a la agricultura tradicional de Mallorca: una mezcla de cultivos sostenible y diversa. En una superficie de unas 170 hectáreas, aparte de la vid, cultivamos:

Olivos, almendros, cítricos (naranjos, limoneros, clementinos), higueras, granados, algarrobos.

Asimismo, sembramos forraje y cereales para nuestro rebaño de 300 ovejas. Todo ello, junto con los alcornoques, forma parte del típico paisaje de Mallorca. La Finca Biniagual trabaja siguiendo las normas de la Producción Integrada, un sistema de producción agraria que integra los recursos naturales y las técnicas de producción agraria para minimizar la utilización de fertilizantes, productos fitosanitarios etc. y garantiza una producción sostenible de los alimentos mediante la utilización preferente de técnicas respetuosas con el medio ambiente.

Ejecutando esta agricultura sostenible y variada, participamos en el mantenimiento de la diversidad de los paisajes de Mallorca, tan apreciados en todo el mundo.

The Finca Biniagual is a farm, which is primarily focused on viticulture. We have dedicated ourselves to the traditional Majorcan agriculture, which stands for sustainable and versatile mixed crop. That's why we cultivate, besides wine, on 180 hectares acreage also:

Olives, almonds, citrus fruits (oranges, clementines and lemons), figs, pomegranates, carob.

Furthermore, we also grow green fodder and grain for our approximately 300-head big flock of sheep. All this, just like cork oaks, is part of the typical landscape of Mallorca.

By maintaining this sustainable and mixed form of agribusiness, we are doing our part in preserving the Majorcan landscape's diversity, which is extremely popular worldwide.



FINCA BINIAGUAL D.O. BINISSALEM

Red Ice

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

55% Mantonegro - 25% Syrah - 20% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

10.500 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75L Flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2018. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Fermentación durante 20 días en depósito de acero inoxidable

September 2018. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a stainless-steel tank

September 2018. Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im WeinKeller. Gärung für 20 Tage im Edelstahltank

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

12 meses – 12 Months – 12 Monate

100% barricas

100% in oak barrels

100% in Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 13.5%

Acidez/ Acidity /Säure: 5.1 g/l

pH: 3.65

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.3 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí de intensidad media
Olfativa: Fresco, afrutado con recuerdos a cereza y fresa con toque ahumado
Boca: Cuerpo fino con mucha fruta al principio y nuez tostada al final marcada por la barrica.
Maridaje: Embutidos, carne blanca, quesos semi-curados

TASTING NOTE:

Appearance: Ruby red of medium intensity
Olfactory: Fresh, fruity with hints of cherry and strawberry with a smoky touch
Palate: Fine body with lots of fruit at the beginning and toasted nuttiness at the end marked by the oak.
Pairing: Cold meats, white meat, semi-cured cheeses

VERKOSTUNG:

Erscheinungsbild: Rubinrot von mittlerer Intensität
Geruch: Frisch, fruchtig nach Kirsche und Erdbeere und eine rauchige Note
Geschmack: Feiner Körper mit viel Frucht am Anfang und geröstete Nüsse am Ende, geprägt vom Barrique.
Passt zu: Wurstwaren, weißes Fleisch, halbgereifte Käsesorten



Cajas-Cases-Kisten: 6*0,75L

finca
BINIAGUAL



Ref. 001

Estuche cartón 3 botellas Red Ice.
Cardboard box 3 bottles Red Ice.

30,6€



Ref. 002

Estuche madera 6 botellas Red Ice
Wooden box 6 bottles Red Ice

64€



Ref. 003

Estuche madera 3 botellas Red Ice
Wooden box 3 bottles Red Ice

34€

finca
BINIAGUAL



FINCA BINIAGUAL D.O. BINISSALEM

Memòries de Biniagual Negre

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

52% Mantonegro - 32% Syrah - 16% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

12.000 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2019. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Fermentación durante 10 días en depósito de acero inoxidable.

September 2019. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 10 days in a stainless-steel tank.

September 2019. Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im WeinKeller. Gärung für 10 Tage im Edelstahltank.

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

12 meses – 12 Months – 12 Monate

30% barricas y 70% depósito acero inoxidable.

30% in oak barrels & 70% in stainless steel tanks. 30% in Eichenfässern & 70% in Stahltank.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 13.5%

Acidez/ Acidity/Säure: 4.9 g/l

pH: 3.58

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.4 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí de intensidad media
Olfativa: Aroma a fruta roja fresca de intensidad-alta
Resaltando la cereza y la grosella roja.
Boca: Entrada en boca afrutado de cuerpo medio y taninos suaves. Acidez viva y bien integrada en el vino. Sutil aroma a fresa y ligero final.
Maridaje: Embutidos, carne blanca, quesos semicurados

TASTING NOTE:

Appearance: Ruby red of medium intensity
Olfactory: Aroma of fresh red fruit of medium-high fruit intensity, highlighting cherry and red currant.
Palate: Fruity, medium-bodied with soft tannins. Lively acidity and well integrated in the wine. Subtle strawberry aroma and light finish.
Pairing: Cold meats, white meat, semi-cured cheeses

VERKOSTUNG:

Erscheinungsbild: Rubinrot von mittlerer Intensität
Geruch: Aroma von frischen roten Früchten von mittlerer bis hoher Fruchtintensität, wobei Kirsche und rote Johannisbeere hervorstechen.
Geschmack: Fruchtig, mittelkräftig mit weichen Tanninen. Lebendig und gut integrierte Säure in den Wein. Dezentes Erdbeeraroma und leichter Abgang.
Passt zu: Wurstwaren, weißes Fleisch, halbgereifte Käsesorten



Cajas / Cases / Kisten: 6*0,75L.

finca
BINIAGUAL



Ref. 004

Estuche cartón 3 botellas Memòries de Biniagual Negre
Cardboard box 3 bottles Memòries de Biniagual Negre

40,5€



87€

Ref. 006

Estuche madera 6 botellas Memòries de Biniagual Negre
Wooden box 6 bottles Memòries de Biniagual Negre



Ref. 005

Estuche madera 3 botellas Memòries de Biniagual Negre
Wooden box 3 bottles Memòries de Biniagual Negre

45€

finca
BINIAGUAL



FINCA BINIAGUAL D.O. BINISSALEM

Finca Biniagual Negre

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

45% Mantonegro - 35% Syrah - 20% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

55.000 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0.75L Flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2018. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Fermentación durante 20 días en depósito de acero inoxidable.

September 2018. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a stainless-steel tank.

September 2018. Handsele in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im Weinkeller. Gärung für 20 Tage im Edelstahltank.

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

12 meses – 12 Months – 12 Monate

100% barricas

100% in oak barrels

100% in Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 14%

Acidez/ Acidity /Säure: 5.4 g/l

pH: 3.65

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.3 g/l

NOTA DE CATA:

TASTING NOTE:

VERKOSTUNG:

Visual: Rojo rubí profundo
Olfativa: Aroma intenso y afrutado con recuerdos a arándano y mora, ciertas notas a pimienta y ahumado.
Boca: Bien constituido, cuerpo medio con taninos presentes y pimienta al final.
Maridaje: Barbacoa, entrecote, caza

Appearance: Deep ruby red
Olfactory: Intense and fruity aroma with hints of blueberry and blackberry, some peppery and smoky notes.
Palate: Well-constituted, medium-bodied with tannins and pepper on the finish.
Food pairing: Barbecue, steak, red meat

Erscheinungsbild: Tiefer Rubinrot
Geruch: Intensives und fruchtiges Aroma mit Noten von Blaubeeren und Brombeeren, etwas pfeffrig und rauchige Noten.
Gaumen: Gut strukturiert, mittlerer Körper mit Tanninen und Pfeffer im Abgang.
Passt zu: Barbecue, Steak, Wildfleisch



Cajas / Cases / Kisten: 6*0,75L. – 6*1,5L.

FINCA
BINIAGUAL



Ref. 007

Estuche cartón 3 botellas Finca Biniagual Negre
Cardboard box 3 bottles Finca Biniagual Negre

25€



Ref. 009

Estuche madera 6 botellas Finca Biniagual Negre
Wooden box 6 bottles Finca Biniagual Negre

46€



Ref. 008

Estuche madera 3 botellas Finca Biniagual Negre
Wooden box 3 bottles Finca Biniagual Negre

30€



FINCA
BINIAGUAL



FINCA BINIAGUAL D.O. BINISSALEM

Finca Biniagual Verán

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

40% Mantonegro - 30% Cabernet Sauvignon - 25% Syrah - 5% Merlot

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

54.000 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75L Flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2019. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Fermentación durante 20 días en depósito de acero inoxidable

September 2019. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a stainless-steel tank

September 2019. Handsele in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im

Weinberg und im WeinKeller. Gärung für 20 Tage im Edelstahltank

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

15 meses – 15 Months – 15 Monate

100% barricas

100% in oak barrels

100% in Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 14%

Acidez/ Acidity /Säure: 5 g/l

pH: 3.58

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.4 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí de intensidad media
Olfativa: Intensa fruta a cereza negra y ciruela. Sutil toque de tabaco, regaliz y avellana.

Boca: Afrutado al entrar en boca. Taninos redondos y pulidos al paladar.

Acidez viva, indicativo de su larga vida y frescor. Toque de pimienta al final.

Maridaje: Vacuno, Solomillo de cerdo, surtido ibéricos, quesos curados

TASTING NOTE:

Appearance: Ruby red of medium intensity
Olfactory: Intense black cherry and plum fruit. Subtle hints of tobacco, liquorice and hazelnut.

Palate: Fruity on the palate. Round and polished tannins on the palate.

Lively acidity, indicative of its long life and freshness. A touch of pepper on the finish.

Pairing: Beef, pork tenderloin, Iberian assortment, cured cheeses

VERKOSTUNG:

Erscheinungsbild: Rubinrot von mittlerer Intensität
Geruch: Intensive Frucht von Schwarzkirsche und Pflaume. Subtile Noten von Tabak, Lakritz und Haselnuss.

Geschmack: Am Gaumen fruchtig mit runden und geschliffene Tannine. Lebendige Säure, die auf seine Langlebigkeit und Frische hindeutet. Ein Hauch von Pfeffer im Abgang.

Passt zu: Rindfleisch, Schweinefilet, iberisches Sortiment, gereifte Käsesorten



Cajas / Cases / Kisten: 6*0,75L. – 6*1,5L.
1*3L. – 1*6L. – 1*9L. – 1*12L.

 FINCA BINIAGUAL



Ref. 010

Estuche cartón 3 botellas Finca Biniagual Verán
Cardboard box 3 bottles Finca Biniagual Verán

58€



Ref. 012

Estuche madera 6 botellas Finca Biniagual Verán
Wooden box 6 bottles Finca Biniagual Verán

120€



Ref. 011

Estuche madera 3 botellas Finca Biniagual Verán
Wooden box 3 bottles Finca Biniagual Verán

63€

 FINCA BINIAGUAL



FINCA BINIAGUAL D.O. BINISSALEM

Finca Biniagual Gran Verán

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

45% Mantonegro - 55% Syrah

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

5.300 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0.75L Flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2018. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Fermentación durante 25 días en depósito de acero inoxidable.

September 2018. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 25 days in a stainless-steel tank.

September 2018. Handsele in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im WeinKeller. Gärung für 25 Tage im Edelstahltank.

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

18 meses – 18 Months – 18 Monate

100% barricas nuevas

100% in new oak barrels

100% in neuen Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 14%

Acidez/ Acidity /Säure: 5.4 g/l

pH: 3.58

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.2 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí de intensidad media
Olfativa: Muy complejo y profundo; cereza madura, ahumado y con notas a tostado.
Boca: Noble y meloso; taninos redondos y suaves; elegante y sedoso alfinal con gran persistencia.
Maridaje: Solomillo de ternera, quesos curados, chocolate oscuro

TASTING NOTE:

Appearance: Ruby red of medium intensity
Nose: Very complex and deep; ripe cherry, smoky and toasted notes.
Palate: Noble and mellow; round and soft tannins; elegant and silky at the end with great persistence.
Pairing: Beef tenderloin, cured cheeses, dark chocolate

VERKOSTUNG:

Erscheinungsbild: Rubinrot von mittlerer Intensität
Bouquet: Sehr komplex und tiefgründig, reife Kirsche, rauchige und geröstete Noten.
Noten. Gaumen: Edel und weich; runde und weiche Tannine; elegant und seidig mit langem Abgang. Passt zu: Rinderfilet, gereifter Käse, dunkle Schokolade



Cajas / Cases / Kisten: 3*0,75L. – 1*1,5L.
1*3L. – 1*6L. – 1*9L. – 1*12L.

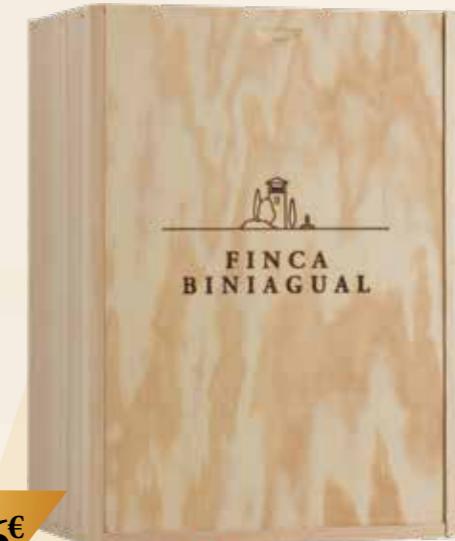
FINCA
BINIAGUAL



Ref. 013

Estuche cartón 3 botellas Finca Biniagual Gran Verán
Cardboard box 3 bottles Finca Biniagual Gran Verán

120€



Ref. 014

Estuche madera 6 botellas Finca Biniagual Gran Verán
Wooden box 6 bottles Finca Biniagual Gran Verán

246€



Ref. 015

Estuche madera 3 botellas Finca Biniagual Gran Verán
Wooden box 3 bottles Finca Biniagual Gran Verán

125€

FINCA
BINIAGUAL



FINCA BINIAGUAL D.O. BINISSALEM

Finca Biniagual Mantonegro

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

100% Mantonegro

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

2.200 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75 Flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2019. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Fermentación durante 20 días en tina de madera de 3000L

September 2019. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a 3000L oak barrel

September 2019. Handsele in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im Weinkeller. Gärung für 20 Tage im großen Holzfass

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

12 meses – 12 Months – 12 Monate

100% foudre 1500L

100% in 1500L oak barrel.

100% im großem 1500L Holzfass

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 14.5%

Acidez/ Acidity /Säure: 4.3 g/l

pH: 3.75

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 2,1 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí de intensidad media
Olfativa: Aroma a fruta como cereza madura, toque floral y caramel.
Boca: Gran finura, delicado y elegante, con taninos suaves y mucho volumen.
Maridaje: Embutidos, ternera lechal, salmón, quesos semicurados

TASTING NOTE:

Appearance: Ruby red of medium intensity
Olfactory: Aroma of ripe cherry fruit, floral notes and caramel.
Palate: Great finesse, delicate and elegant, with soft tannins and a lot of volume.
Pairing: Sausages, veal, salmon, semi-cured cheeses

VERKOSTUNG:

Erscheinungsbild: Rubinrot von mittlerer Intensität
Geruch: Aroma von reifen Kirschfrüchten, blumige Noten und Karamell.
Geschmack: Große Finesse, zart und elegant, mit weichen Tanninen und viel Volumen.
Passat zu: Wurstwaren, Kalbfleisch, Lachs, halbgereifte Käsesorten



Cajas / Cases / Kisten: 3*0,75L

finca
BINIAGUAL



Ref. 016

Estuche cartón 3 botellas Finca Biniagual Mantonegro
Cardboard box 3 bottles Finca Biniagual Mantonegro

102€

107€



Ref. 017

Estuche madera 3 botellas Finca Biniagual Mantonegro
Wooden box 3 bottles Finca Biniagual Mantonegro

210€

Ref. 018

Estuche madera 6 botellas Finca Biniagual Mantonegro
Wooden box 6 bottles Finca Biniagual Mantonegro

finca
BINIAGUAL

Magnums y Formatos especiales Magnums and Large Formats

FINCA BINIAGUAL NEGRE

Ref. 019

Magnum Finca Biniagual Negre

19,5€



Ref. 034

Finca Biniagual Negre 3 litros

25€



FINCA BINIAGUAL VERÁN



Ref. 020
Magnum Finca
Biniagual
Verán

Ref. 021
3 L. Finca Biniagual
Verán

Ref. 022
6 L. Finca Biniagual
Verán

Ref. 023
9 L. Finca Biniagual
Verán

Ref. 024
12 L. Finca Biniagual
Verán

45,3€

84,5€

211,6€

332,1€

421,7€

finca
BINIAGUAL

FINCA BINIAGUAL GRAN VERÁN



Ref. 025
Magnum
Finca Biniagual
Gran Verán



Ref. 026
3 L.
Finca Biniagual
Gran Verán



Ref. 027
6 L.
Finca Biniagual
Gran Verán



Ref. 028
9 L.
Finca Biniagual
Gran Verán



Ref. 029
12 L.
Finca Biniagual
Gran Verán

90,7€

197,1€

432€

646,3€

860,7€

A PARTIR DE BOTELLAS DE 3L CAJA DE MADERA / FROM 3L BOTTLES, WOODEN BOX



Otros productos

ACEITUNA VERDE PARTIDA ALIÑADA (BINIAGUAL)

Ref. 030

Aceituna aliñadas



6,5€

ACEITUNA VERDE PARTIDA (BINIAGUAL)

Ref. 031

Aceitunas partidas



6,5€

ACEITE DE OLIVA FINCA BINIAGUAL

Ref. 032

Aceite de oliva Virgen Extra
Variedad arbequina
05 L



13,3€

LIMONCELLO (BINIAGUAL)

Ref. 035

Limoncello Finca Biniagual
05 L



19€

MERMELADA DE NARANJA (BINIAGUAL)

Ref. 033

Mermelada de naranja natural



6,5€



CONDICIONES DE VENTA:

Precios referidos a Vinoteca Biniagual, envíos a domicilio sin coste a partir de 300€.
También tenemos formatos disponibles en cajas de 6 botellas de cartón.
Precio Iva incluido.
Validez de precios hasta 31 de enero de 2024.
Pago: por transferencia, Paypal o Vinoteca.

SALES CONDITIONS:

All prices given from Vinoteca Biniagual, free home delivery from €300.
We also have 6 bottle cardboard cases available.
VAT included.
Valid Prices until January 31st 2024.
Payments: bank wire, PayPal or in Vinoteca.

VISITENOS



www.finca-biniagual.com

Camí Vell de Muro s/n · Llogaret de Biniagual · 07350 Binissalem · Mallorca
Teléfono: +34.971.870.111 – Vinoteca: +34.690.224.007 · info@finca-biniagual.com