



Binimare Rosat 2023

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

100% Mantonegro

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

2.924 botellas de 0,75L / 200 magnums de 1,5L – bottles/ Flaschen 0,75-1,5 L – 0,75L.

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2023. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega.
September 2023. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery.

september 2023. Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im Weinkeller.

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

Fermentación y crianza sobre lías. 50% barrica francesa 500L tostado suave y 50% en ánfora de 1.200L

Fermentation and ageing on lees. 50% French barrel 500L soft toasted and 50% in 1,200L amphora

Gärung und Reifung auf der Hefe. 50% französisches Fass 500L weich geröstet und 50% in 1.200L Amphore

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 12.5%

Acidez/ Acidity /Säure: 5 g/l

pH: 3.5

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

Cajas-Cases-Kisten: 1* 0,75 L y 6*0,75L

THE ORDERLINESS

- Harvesting, September 2023.
- Ageing, From September 2023 to December 2023 in barrels.
- Bottling, February 2024.
- Shipping, March 2024.

NOTA DE CATA:

Visual: Salmon palido
Nariz: Fruta de hueso, con toques a fruta roja y tropical, muy floral.
Boca: Entrada elegante, acidez muy bien incorporada, notas de fruta de hueso con toques a fruta roja. Notas de flor blanca y final largo y cremoso por el trabajo de lías.
Maridaje: Cocina asiática, mariscos, embutidos.

TASTING NOTE:

Appearance: Pale salmon
Olfactory: Bones fruit, with hints of red and tropical fruit, very floral.
Palate: Elegant entry, very well-integrated acidity, notes of bones fruit with hints of red fruit. Notes of white flowers and a long and creamy final about the lees work.
Pairing: Asian cuisine, seafood, charcuterie.

VERKOSTUNG:

Optick: Helles Lachsrosa
Bouquet: Steinobst, mit Anklängen an rote und tropische Früchte, sehr blumig.
Geschmack: Eleganter Einstieg, sehr gut eingebundene Säure, Noten von Steinobst mit Anklängen von roten Früchten. Noten von weißen Blumen und ein langer, cremiger lang und cremig durch die Arbeit auf der Hefe.
Passt zu: Asiatische, Meerfrüchte, Wurstwaren.



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

VISITENOS

