



Finca Biniagual Gran Verán 2020

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES 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 2020. 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 2020. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 25 days in a stainless-steel tank.

September 2020. Handlese 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 de roble francés.
100% in new French oak barrels
100% in neuen Französischer Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 14%
Acidez/ Acidity / Säure: 5.4 g/l
pH: 3.58
Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.2 g/l

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

THE ORDERLINESS

- Harvesting September 2020.
- Fermentation for 20 days.
- Ageing from November 2020 to January 2022.
- Blending February 2022.
- Bottling June 2022.
- Shipping March 2022.

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 al final 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.
Gaumen: Edel und weich; runde und weiche Tannine; elegant und seidig mit langem Abgang.
Passt zu: Rinderfilet, gereifter Käse, dunkle Schokolade.

