



Finca Biniagual Negre 2020

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

44% Mantonegro - 34% Merlot - 18% Cabernet Sauvignon - 4% Syrah

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

6.300 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 20 días en depósito de acero inoxidable.

September 2020. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a stainless-steel tank.

September 2020. Handlese 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 de roble francés

100% French oak barrels

100% in Französischer Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.8%

Acidez/ Acidity / Säure: 4.8 g/l

pH: 3.7

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

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

THE ORDERLINESS

- Harvesting, September 2020.
- Fermentation for 10 days.
- Ageing: From January 2021 to January 2022.
- Blending: January 2022.
- Bottling: June 2022.
- Shipping: July 2022.

NOTA DE CATA:

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

TASTING NOTE:

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

VERKOSTUNG:

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

