



## Finca Biniagual Verán 2020

Organic Certified  
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

51% Mantonegro - 26% Syrah - 23% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

72.700 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

15 meses – 15 Months – 15 Monate

100% barricas de roble francés

100% in French oak barrels

100% in französischer Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 14%

Acidez/ Acidity / Säure: 4.8g/l

pH: 3.7

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

Cajas-Cases-Kisten: 3\*0,75L.

### THE ORDERLINESS

- Harvesting, September 2020
- Fermentation for 10 days
- Ageing: From January 2021 to January 2022
- Blending: January 2022
- Bottling: June 2022
- Shipping: February 2023.

### 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

