



MALLORCA

Agricultura Ecológica

Wine Experience Biniagual



Finca Biniagual · CIF: B07017361 · Llogaret de Biniagual · Ap Correos 5
07350 Binissalem · Mallorca · España
Teléfono: +34 971 870 111 · Vinoteca: +34 690 224 007
events@finca-biniagual.com · www.finca-biniagual.com



VINOS · WINES · WEINE

BLANCO · WHITE · WEISSWEIN



MEMÒRIES DE BINIAGUAL BLANC 2023

69% prensal, 20% chardonnay, 11% muscat



50 ml. 2.60€

125 ml. 4.80€

750 ml. 19.85€



VERÁN BLANC 2023

51% prensal, 49 % chardonnay



125 ml. 8.50€

750 ml. 30.00€

ROSADO · ROSÉ



MEMÒRIES DE BINIAGUAL ROSAT 2023

88% mantonegro, 12 % syrah



50 ml. 2.60€

125 ml. 4.80€

750 ml. 19.85€

MAGNUM 1500 ml. 36.00€



BINIMARE ROSAT 2023

100% Mantonegro



125 ml. 9.00€

750 ml. 40.00€

TINTO · RED · ROTWEIN



MEMORIES DE BINIAGUAL NEGRE 2020

52% mantonegro, 32% syrah, 16 % cabernet sauvignon

50 ml. 2.80€

125 ml. 4.80€

750 ml. 16.30€



FINCA BINIAGUAL NEGRE 2021

45% mantonegro, 35%syrah, 20% cabernet sauvignon

50 ml. 2.50€

125 ml. 5.00€

750 ml. 19.85€

MAGNUM 1500 ml. 22.00€



FINCA BINIAGUAL VERÁN 2021

51% mantonegro, 23% cabernet sauvignon,

26% syrah

50 ml. 3.80€

125 ml. 7.00€

750 ml. 26.35€

MAGNUM 1500 ml. 55.00€



FINCA BINIAGUAL GRAN VERÁN 2021

45% mantonegro, 55% syrah

50 ml.	5.20€
125 ml.	9.60€
750 ml.	50.95€
MAGNUM 1500 ml.	109.33€



FINCA BINIAGUAL MANTONEGRO 2020

100% Mantonegro

50 ml.	4.60€
125 ml.	9.00€
750 ml.	42.42€

AÑADAS ANTERIORES • OLDER VINTAGES • ÄLTERE JAHRGÄNGE

Servicio de vinos por Coravin / Wine by glass with Coravin / Wein mit Coravin

125 ml.	750 ml.
---------	---------

CONSULTAR A NUESTRO PERSONAL

CONSULT OUR STAFF

KONSULTIEREN SIE UNSERE MITARBEITER

OTRAS BEBIDAS • OTHER DRINKS • ANDERE GETRÄNKE

MOSTO (250 ml) 2.50€
Grape Juice · Traubensaft

ZUMO DE NARANJA NATURAL (EN TEMPORADA) 3.00€
Fresh orange juice (in season) · Frischgepresster Orangensaft (je nach Saison)

AGUA CON GAS (500 ml) 2.00€
Sparkling water · Wasser mit Kohlensäure

AGUA SIN GAS (500 ml) 2.00€
Still water · Stilles Wasser

LIMONCELLO BINIAGUAL (15 ml) 2.50€

CAFÉS • COFFEE • KAFFEE

CAFÉ ESPRESSO 3.00€
Espresso coffee · Espresso

DOBLE ESPRESSO 3.50€
Double Espresso · Doppelter Espresso

CAFÉ CORTADO 3.00€
Coffee with milk · Espresso mit einem Schuss Milch

CAFÉ CON LECHE 3.00€
White Coffee · Milchkaffee

CAFÉ AMERICANO 3.00€
Americano

CAPPUCCINO 3.50€

TAPAS

JAMÓN IBÉRICO 19.00€

Iberic Ham

Iberischer Schinken

SELECCIÓN DE QUESOS DE BALEARES 16.00€

Selection of Balearic cheeses

Auswahl an balearischen Käsesorten



GALLETA Y SOBRASADA MALLORQUINA 2.50€

Mallorcan sobrasada cracker

Mallorquinische Sobrasada und Cracker.



TABLA DE EMBUTIDOS MALLORQUINES 16.25€

Mallorcan cured meats and sausages board

Mallorquinische Wurstplatte



TABLA MIXTA DE JAMÓN Y QUESO 26.00€

Mix iberic jam & local cheese board

Iberischer Schinken & Käsesorten



TABLA VEGETARIANA 16.50€

Vegetarian Board

Vegetarische Platte

**PAN, ACEITE, OLI BINIAGUAL VERGE EXTRA,
DO OLI DE MALLORCA, ACEITUNAS,
Y MERMELADA BINIAGUAL** 4.50€

Bread, Oli Biniagual Verge Extra, DO Oli de Mallorca, olives, and Biniagual Marmalade

Brot, Oli Biniagual Verge Extra, DO Oli de Mallorca, Oliven und Biniagual-Marmelade.



PAN 1.50€

Bread

Brot





Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, rogamos lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

If you suffer from any type of food allergy, please let us know.

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, informieren Sie bitte unser Personal

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 24 horas.

All of our raw fish has been previously frozen for 24 hours.

Roher Fisch wird vor dem Servieren 24 Stunden lang eingefroren.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

In compliance with European Regulation 1169/2011 on food allergies, which entered into force on 13/12/2014, our customers are informed that they are welcome to see the list of food products contained in each of the dishes offered on our menu that may trigger some kind of allergy.

In Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung 1169/2011 über Lebensmittelallergien, die am 13.12.2014 in Kraft getreten ist, informieren wir unsere Kunden, dass ihnen eine Liste mit allen Produkten und Lebensmitteln zur Verfügung steht, die in jedem unserer Gerichte auf der Speisekarte enthalten sind und die eine Allergie auslösen könnten.



Memòries de Biniagual Blanc 2023

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

69% Prensal – 20% Chardonnay – 11% Muscat

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

10.887 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75L Flaschen.

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Agosto de 2023. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega.
Maceración en frío durante pocas horas
August 2023. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Cold maceration for a few hours.
August 2023. Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im Weinkeller. Kaltmazeration für ein paar Stunden.

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

3 meses – 3 Months – 3 Monate
100% depósito acero inoxidable.
100% in stainless steel tanks.
100% in Stahltank.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE 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, August 2023.
- Fermentation for 10 days.
- Blending January 2024.
- Bottling: February 2024.
- Shipping: March 2024.

NOTA DE CATA:

Visual: Amarillo pálido
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 lias.
Maridaje: Cocina asiática, mariscos, embutidos.

TASTING NOTE:

Appearance: Pale yellow
Nose: Citrus, white flowers, touch of brioche about the lees work.
Palate: It's dry, with high acidity very integrated, citrus notes of lemon and white flowers together with a creamy touch about the lees work.
Pairing: White fish, seafood, rice.

VERKOSTUNG:

Optik: Blassgelb
Bouquet: Zitrusfrüchte, weiße Blüten und ein Hauch von Brioche vom Hefesatz.
Geschmack: Er ist trocken, mit einem gut integrierten hohen Säuregehalt, Zitrusnoten von Zitrone und weißen Blüten zusammen mit einer cremigen Note von der Hefe. Passt zu: weißen Fisch, Meeresfrüchte, Paellas.



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





THE ORDERLINESS

- Harvesting, August 2023.
- Ageing, from September 2023 to December 2023.
- Blending: January 2024.
- Bottling: February 2024.
- Shipping: March 2024.



Finca Biniagual Verán Blanc 2023

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

51% Prensal – 49% Chardonnay

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

6.335 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75L Flaschen.

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

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

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

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

4 meses con sus lías en barrica de roble francesa de tostado suave de 500L y “batonnage”.
Ageing on lees in 500 L soft toasted French oak vat for 4 months with “batonnage”

Insgesamt 4 Monate in 500L weich getoasteten französischen Eichenfässern.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13%

Acidez/ Acidity /Säure: 4.8 g/l

pH: 3.5

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

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

NOTA DE CATA:

Visual: Amarillo dorado
Nariz: Cítricos, fruta de hueso, fruta tropical y con un toque de brioche por el trabajo de las lías. Especiado y con un toque de miel por la crianza en barrica.
Boca: Es seco, con cuerpo y estructura aportado por la crianza. Notas de fruta cítrica y de hueso con alguna nota tropical y con un toque de bollería por la crianza sobre lías.
Maridaje: Pescados con sabor más intenso, ahumados, embutidos.

TASTING NOTE:

Appearance: Golden yellow
Olfactory: Citrus, bones fruit, tropical fruit with touch of brioche about the lees work and spice with touch of honey about the wood ageing.
Palate: It's dry, with body and structure about the wood ageing. Citrus and bones fruits, tropical note with a touch off pastries about the lees work.
Pairing: Fish with intense flavour, smoked foods, charcuterie.

VERKOSTUNG:

Optik: Goldgelb
Geruch: Zitrusfrüchte, Steinobst, tropische Früchte, mit einem Hauch von Brioche vom Hefesatz und Gewürzen mit einem Hauch von Honig vom Reifung im Fass.
Geschmack: Er ist trocken, mit Körper und Struktur, die durch den Reifungsprozess entstehen. Noten von Zitrusfrüchten und Steinobst und mit einigen tropischen Noten und einem Hauch von Gebäck aus dem Ausbau auf der Hefe.
Passt zu: Fisch mit intensivem Geschmack, geräucherter und Wurstwaren.





Memòries de Biniagual Rosat 2023

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

88% Mantonegro - 12% Syrah

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

19.800 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75L Flaschen. – 300 Magnum

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre de 2023. 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 2023. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 10 days in a stainless-steel tank.

September 2023. 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

3 meses – 3 Months – 3 Monate

100% depósito acero inoxidable.

100% in stainless steel tanks.

100% in Stahltank.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 12.6%

Acidez/ Acidity /Säure: 5 g/l

pH: 3.5

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

Cajas-Cases-Kisten: 6*0,75L. – 6*1,5L

THE ORDERLINESS

- Harvesting, September 2023.
- Fermentation for 10 days.
- Blending: January 2024
- Bottling: February 2024.
- Shipping: March 2024.

NOTA DE CATA:

Visual: Salmon pálido
Olfativa: Aroma intenso a fruta de hueso, fruta roja y un toque tropical.
Boca: Es seco con cuerpo ligero, con intensidad de sabor a fruta de hueso. Acidez muy bien integrada.
Maridaje: Como aperitivo, ensaladas, quesos cremosos.

TASTING NOTE:

Appearance: Pale salmon
Olfactory: Intense aroma of bones fruits, red fruits and touch of tropical notes.
Palate: It's dry, with light body with bones fruits intensity. Acidity very integrated.
Pairing: As an aperitif, salads, creamy cheeses.

VERKOSTUNG:

Erscheinungsbild: Helles Lachsrosa
Nase: Intensive Noten nach Steinfrüchte, rote Früchte und Tropisch.
Gaumen: Ist trocken, leichter Körper mit intensive noten nach Steinfrüchte. Gut eingebundene Säure
Passt zu: Als aperitif, Salate, Frischkäse.



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





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, Meeressfrüchte, 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





Memòries de Biniagual Negre 2020

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA • GRAPE VARIETIES • REBSORTEN

51% Mantonegro – 22 % Carnet Sauvignon - 9% Syrah - 18% Merlot.

PRODUCCIÓN • PRODUCTION • PRODUKTION

6.000 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – flaschen.

VENDIMIA • HARVEST • WEINLESE

Septiembre de 2020. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Vinificación en maceración carbónica. Crianza en depósito de acero inoxidable.

September 2020. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Vinification in carbonic maceration. Aging in stainless steel tanks.

September 2020. Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im WeinKeller. Weinbereitung in Kohlensäuremazeration. Reifung in Edelstahl-tanks.

FERMENTACION Y CRIANZA • FERMENTATION AND AGEING • GÄRUNG UND AUSBAU

12 meses – 12 Months – 12 Monate

30% barricas y 70% deposito acero inoxidable.

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

30% in Eichenfässern & 70% in Stahltank.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.5%

Acidez/ Acidity /Säure: 4.6 g/l

pH: 3.8

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.5 g/l

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

THE ORDERLINESS

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

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. Dezent es Erdbeeraroma und leichter Abgang.
Passt zu: Wurstwaren, weißes Fleisch, halbgereifte Käsesorten.

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



Finca Biniagual Negre 2021

VARIETADES DE UVA • GRAPE VARIETIES • REBSORTEN

49% Mantonegro - 37% Syrah - 14% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN • PRODUCTION • PRODUKTION

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

VENDIMIA • HARVEST • WEINLESE

Septiembre de 2021. 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 2021. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a stainless-steel tank.

September 2021. 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

100% in oak barrels

100% in Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.5%

Acidez/ Acidity / Säure: 5.8 g/l

pH: 3.7

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

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

THE ORDERLINESS

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

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: Tiefs 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.





Finca Biniagual Verán 2021

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA • GRAPE VARIETIES • REBSORTEN

50% Mantonegro - 28% Syrah - 16% Cabernet Sauvignon - 6 % Merlot

PRODUCCIÓN • PRODUCTION • PRODUKTION

79.700 botellas de 0,75 L - bottles of 0,75 L - 0,75L Flaschen. 3.000 mag-nums.

VENDIMIA • HARVEST • WEINLESE

Septiembre de 2021. 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 2021. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a stainless-steel tank.
September 2021. 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 • TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.5%
Acidez/ Acidity /Säure: 5.6g/l
pH: 3.7
Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.2 g/l

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

THE ORDERLINESS

- Harvesting September 2021
- Fermentation for 20 days
- Ageing from november 2021 to january 2023
- Blending February 2023
- Bottling june 2023
- Shipping march 2024

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 pep-per 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. Leben-dige Säure, die auf seine Langlebigkeit und Frische hindeutet. Ein Hauch von Pfeffer im Abgang. Passt zu: Rindfleisch, Schweinefilet, iberisches Sortiment, gereifte Käse-sorten





Finca Biniagual Gran Verán 2021

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA • GRAPE VARIETIES • REBSORTEN

70% Mantonegro - 30% Syrah

PRODUCCIÓN • PRODUCTION • PRODUKTION

5.641 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0.75L Flaschen. 300 Magnums.

VENDIMIA • HARVEST • WEINLESE

Septiembre de 2021. 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 2021. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 25 days in a stainless-steel tank.
September 2021. 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
Mantonegro 100% en fudre de roble francés de 2.000 y 1.500 Litros. Syrah en barricas nuevas de roble francés de 225 Litros.
Mantonegro 100% in French oak foudre of 2,000 and 1,500 Liters. Syrah in new 225 litre French oak barrels.
Mantonegro 100% aus französischem Eichenfuder von 2.000 und 1.500 Litern. Syrah in neuen 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 14%
Acidez/ Acidity / Säure: 5.6 g/l
pH: 3.8
Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.3 g/l

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

THE ORDERLINESS

- Harvesting September 2021
- Fermentation for 20 days
- Ageing from november 2021 to June 2023
- Blending July 2023
- Bottling July 2023
- Shipping march 2024

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí de intensidad media
Olfativa: Muy complejo y profundo; cereza madura, ahumado y con notas a tos-tado.
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 lan-gem Abgang.
Passt zu: Rinderfilet, gereifter Käse, dunkle Schokolade.





Finca Biniagual Mantonegro 2020

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA • GRAPE VARIETIES • REBSORTEN

100% Mantonegro

PRODUCCIÓN • PRODUCTION • PRODUKTION

2.693 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75 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 tina de madera de 3000L.

September 2020. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a 3000L oak barrel.

September 2020. Handlese 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% barricas de roble francés

100% French oak barrels

100% in Französischer Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13%

Acidez/ Acidity/ Säure: 4.6 g/l

pH: 3.7

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.3 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: Aroma a fruta como cereza madura, toque floral y caramelo.
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.
Passt zu: Wurstwaren, Kalbfleisch, Lachs, halbgereifte Käsesorten.



NUESTRO VIÑEDO

Our Vineyard

Transición ecológica

Todos los vinos a partir del 2023 están certificados ECOLOGICOS (BIO) según la normativa de unión Europa y certificado por la agencia local CBPAE.

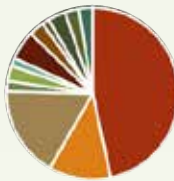
Ecological Transition

All wines from 2023 are formally certified as ORGANIC/BIO, as European law and fully certified as well by Local Appointed Agency CBPAE

2024

2024	
Variedad	Ha
Mantonegro	17,95
Syrah	4,5
Cabernet Sauvignon	6,6
Monastrell	0,75
Merlot	1,1
Callet	0,6
Prensal	2,1
Chardonnay	1,1
Viognier	0,5
Giro Ros	1.3
Malvasia	1
Muscat	1
TOTAL	38,5

REPARTO ACTUAL DE VARIEDADES (2024)
CURRENT DISTRIBUTION OF VARIETIES (2024)



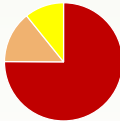
- Mantonegro
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Monastrell
- Merlot
- Callet
- Prensal
- Chardonnay
- Viognier
- Giro Ros
- Malvasia
- Muscat



PRODUCCIÓN DE VINO – WINE PRODUCTION

2024

MEDIA / RATE 2021-2023



TINTO ROSADO BLANCO



www.finca-biniagual.com