



Finca Biniagual Mantonegro

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

100% Mantonegro

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

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

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre - Vendimia manual en cajas de 12 kg, con doble selección de la uva en el viñedo y en la bodega. Fermentación durante 20 días en tina de madera de 3.000 litros.

September - Hand-harvested in 12 kg crates, with double grape selection in the vineyard and at the winery. Fermentation for 20 days in a 3.000-litre wooden vat.

September - Handlese in 12-kg-Kisten mit doppelter Selektion der Trauben im Weinberg und im Weinkeller. Vergärung über 20 Tage in einer 3.000-Liter-Holzbütte.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

12 meses – 12 Months – 12 Monate
100% en barricas de roble francés
100% aged in French oak barrels
100% in Barriques aus französischer Eiche gereift

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN DATEN

Alcohol: 13,0%
Acidez/ Acidity /Säure: 4.6 g/l
pH: 3.7
Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.3 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Color rojo rubí de intensidad media.

Nariz: Aromas de fruta roja madura, con notas de cereza, delicados matices florales y recuerdos de caramelo.

Boca: Elegante y de gran finura, con taninos suaves, textura delicada y un volumen notable.

Maridaje: Embutidos, ternera lechal, salmón y quesos semicurados.

TASTING NOTE:

Appearance: Medium-intensity ruby red colour.

Nose: Aromas of ripe red fruit, with notes of cherry, delicate floral nuances and hints of caramel.

Palate: Elegant and refined, with soft tannins, a delicate texture and remarkable volume.

Food Pairing: Cured meats, suckling veal, salmon and semi-cured cheeses.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Rubinrot von mittlerer Intensität.

Bukett: Aromen reifer roter Früchte mit Noten von Kirsche, feinen floralen Nuancen und Anklängen von Karamell.

Geschmak: Fein und elegant, mit weichen Tanninen, einer zarten Textur und bemerkenswertem Volumen.

Speisempfehlung: Wurstwaren, Kalbfleisch, Lachs und halbgereifter Käse.

