



Finca Biniagual Mantonegro

Organic Certified

Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

53% Muscat - 47% Mantonegro

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

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

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Colección de añadas seleccionadas desde 2017 hasta 2024.

A collection of selected vintages from 2017 to 2024.

Kollektion ausgewählter Jahrgänge von 2017 bis 2024.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

Envejecido mediante crianza oxidativa durante 7 años. Durante la crianza biológica, la capa de levaduras, conocida como flor, un fenómeno completamente natural, protege al vino de la oxidación y le aporta características únicas.

Aged through oxidative ageing for 7 years. During biological ageing, the layer of yeast known as “flor”, as completely natural phenomenon, protects the wine from oxidation and contributes unique organoleptic characteristics.

7 Jahre durch oxidative Reifung gereift. Während der biologischen Reifung schützt die Hefeschicht, bekannt als Flor, ein vollkommen natürliches Phänomen, den Wein vor Oxidation und verleiht ihm einzigartige organoleptische Eigenschaften

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13,6%

Acidez/ Acidity /Säure: 5.2 g/l

pH: 3.51

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 62,0 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Color ámbar con reflejos dorados.

Nariz: Aromas florales y complejos, con notas de manzana asada, piel de naranja y frutos secos.

Boca: Expresivo y equilibrado, con sabores de fruta de hueso madura, piel de naranja confitada y delicados recuerdos de frutos secos en el final.

Maridaje: Selección de quesos, foie, platos agrícolos y postres elaborados con fruta cocida (manzana, pera, albaricoque y melocotón)

TASTING NOTE:

Appearance: Amber colour with golden highlights.

Nose: Complex floral aromas with notes of baked apple, orange peel and dried fruits.

Palate: Expressive and balanced, with flavours of ripe stone fruit, candied orange peel and delicate nutty notes on the finish.

Food Pairing: A selection of cheeses, foie gras, sweet-and-sour dishes and desserts made with cooked fruit (apple, pear, apricot and peach)

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen.

Bukett: Komplexe florale Aromen mit Noten von gebackenem Apfel, Orangenschale und Trockenfrüchten.

Geschmak: Ausdrucksstark und ausgewogen, mit Aromen reifer Steinfrüchte, kandierter Orangenschale und feinen nussigen Noten im Abgang.

Speisempfehlung: Eine Auswahl an Käsesorten, Foie gras, Süß-sauren Gerichten und Desserts mit gegartem Obst (Apfel, Birne, Aprikose und Pfirsich)



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

VÍSI TENOS

