



Finca Biniagual Verán Blanc

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

48% Viognier - 32% Grió Ros - 15% Prensal - 5% Chardonnay

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

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

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Agosto - Vendimia manual en cajas de 12 kg, con doble selección, tanto en el viñedo como en la bodega.

August - Hand-harvested in 12 kg crates, with a double selection in both the vineyard and the winery.

August - Handlese in 12-kg-Kisten mit doppelter Selektion sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

Crianza de 4 meses sobre sus lías en barrica de roble francés de 500L con tostado suave, con *bâtonnage*.

Aged on its lees for 4 months in 500L lightly toasted French oak barrels, with *bâtonnage*.

4 Monate Reifung auf der Feinhefe in 500-L-Fässern aus leicht getoasteter französischer Eiche, mit *bâtonnage*.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 12,5%

Acidez/ Acidity /Säure: 5.23 g/l

pH: 3.5

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

NOTA DE CATA:

Visual: Amarillo dorado.

Nariz: Aromas de cítricos, fruta de hueso y fruta tropical, acompañados de un sutil toque de brioche fruto del trabajo sobre lías. La crianza en barrica aporta notas especiadas y delicados matices de miel.

Boca: Vino seco, con cuerpo y buena estructura, resultado de la crianza. Destacan los sabores de fruta cítrica y de hueso, con ligeros recuerdos de fruta tropical y un elegante toque de bollería procedente de la crianza sobre lías.

Maridaje: Ideal para acompañar pescados de sabor intenso, ahumados y embutidos.

TASTING NOTE:

Appearance: Golden yellow.

Nose: Aromas of citrus, stone fruit and tropical fruit, complemented by subtle brioche notes from lees ageing. Barrel ageing adds delicate hints of spice and honey.

Palate: Dry, full-bodied and well-structured, with excellent balance. Flavours of citrus and stone fruit are complemented by subtle tropical fruit notes and elegant pastry nuances derived from less ageing.

Food Pairing: Ideal with richly flavoured fish, smoked food and charcuterie.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Goldgelb.

Bukett: Aromen von Zitrusfrüchten, Steinobst und tropischen Früchten, begleitet von feinen Brioche-Noten, die durch den Ausbau auf der Feinhefe entstehen. Die Reifung im Eichenfass verleiht würzige Nuancen sowie einen Hauch von Honig.

Geschmak: Trocken, vollmundig und gut strukturiert. Am Gaumen zeigen sich Zitrusfrüchte, Steinobst und dezente tropische Fruchtnoten, ergänzt durch feine Gebäcknoten aus dem Ausbau auf der Feinhefe.

Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu aromatischen Fischgerichten, geräucherten Spezialitäten und Wurstwaren.

