



Finca Biniagual Giró Ros

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

100% Giró Ros

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

1.300 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

3 meses de crianza - 85% Ánfora de gres - 15% WINEGLOF (damajuana)
3 months of ageing - 85% Stoneware amphora - 15% WINEGLOF (glass demijohn)

3 Monate Reifung - 85% Steinzeug-Amphore - 15% WINEGLOF (Glasballon)

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 12,0%

Acidez/ Acidity /Säure: 5 g/l

pH: 3,5

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



NOTA DE CATA:

Visual: Amarillo pálido.

Nariz: Aromas de fruta blanca, como manzana y pera, junto con notas de fruta de hueso, recuerdos minerales y un sutil toque floral.

Boca: Entrada directa y fresca, con una acidez vibrante fruto de una vendimia realizada en el momento óptimo de maduración. La crianza sobre lías en ánfora aporta volumen y estructura, con un final ligeramente amargo, característico de la variedad.

Maridaje: Ideal para acompañar pescados, platos especiados y carnes magras.

TASTING NOTE:

Appearance: Pale yellow.

Nose: Aromas of white fruit, such as apple and pear, combined with stone fruit notes, mineral nuances and subtle floral touch.

Palate: Fresh and direct on the palate, with vibrant acidity resulting from harvesting at the optimum moment of ripeness. Ageing on lees in amphora provides volume and structure, leading to a slightly bitter finish, characteristic of the grape variety.

Food Pairing: Ideal with fish, spiced dishes and lean meats.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Blassgelb.

Bukett: Aromen von weissem Obst wie Apfel und Birne, begleitet von Steinobstnoten mineralischen Nuancen und einem feinen floralen Hauch.

Geschmak: Frischer und direkter Auftakt mit lebendiger Säure, die durch die Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt erhalten bleibt. Der Ausbau auf der Feinhefe in der Amphore verleiht dem Wein Volumen und Struktur. Der Abgang zeigt eine charakteristische leichte Bitterkeit der Rebsorte.

Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu Fischgerichten, gewürzten Speisen und magerem Fleisch.

