



Memòries de Biniagual Rosat

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

95% Mantonegro - 5% Syrah.

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

15.000 botellas de 0,75L – bottles of 0,75L – 0,75L Flaschen

VENIDIMIA · HARVEST · WEINLESE

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

September - Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im Weinkeller. Gärung für 10 Tage im Edelstahltank.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING ·
GÄRUNG UND AUSBAU

3 meses - 3 Months - 3 Monate
100% depósito acero inoxidable
100% in stainless steel tank
100% in Stahltank

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 12.5%

Acidez/ Acidity /Säure: 3.9 g/l

pH: 3.6

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

NOTA DE CATA:

Visual: Salmón pálido.

Nariz: Aromas intensos de fruta de hueso, fruta roja y un sutil toque tropical.

Boca: Seco, de cuerpo ligero, con predominio de fruta de hueso y una acidez muy bien integrada.

Maridaje: Ideal como aperitivo, con ensaladas y quesos cremosos.

TASTING NOTE:

Appearance: Pale salmon.

Nose: Intense aromas of stone fruit, red berries, and subtle tropical notes.

Palate: Dry, with a light body, vibrant stone fruit flavours, well-integrated acidity.

Food Pairing: Ideal as an aperitif, or paired with salads and creamy cheeses.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Helles Lachsrosa.

Bukett: Intensive Aromen von Steinobst, roten Früchten und einem Hauch tropischer Früchte.

Geschmack: Trocken, mit leichtem Körper, fruchtigen Noten von Steinobst und einer gut eingebundenen Säure.

Speiseempfehlung: Ideal als Aperitif sowie zu Salaten und cremigem Käse.



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

VISÍTENOS

