



Binimare

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

100% Mantonegro

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

3.000 botellas de 0,75L - bottles of 0,75L - 0,75L Flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre - Manual en cajas de 12 kg, sobre selección en la viña y en la bodega. **September** - Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery.

September - Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im Weinkeller.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING ·
GÄRUNG UND AUSBAU

Fermentación y crianza sobre lías. 50% en barrica de roble francés de 500L con tostado suave y 50% en ánfora de 1.200L.

Fermentation and ageing on lees. 50% aged in a 500L lightly toasted French oak barrel and 50% in a 1.200L amphora.

Gärung und Reifung auf der Feinhefe. 50% in einer leicht getoasteten französischen Eichenholzfass mit 500L und 50% in einer Amphore mit 1.200L.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.5%

Acidez/ Acidity /Säure: 4.1 g/l

pH: 3.6

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



NOTA DE CATA:

Visual: Salmón pálido.

Nariz: Aromas de fruta de hueso, con notas de fruta roja y tropical, y un marcado carácter floral.

Boca: Entrada elegante, con una acidez muy bien integrada. Destacan los sabores de fruta de hueso acompañados de sutiles notas de fruta roja y flores blancas. Final largo y cremoso gracias a la crianza sobre lías.

Maridaje: Cocina asiática, mariscos y embutidos.

TASTING NOTE:

Appearance: Pale salmon.

Nose: Stone fruit aromas with hints of red and tropical fruit, complemented by pronounced floral notes.

Palate: Elegant and well-balanced, with beautifully integrated acidity. Flavours of stone fruit are complemented by subtle hints of red fruit and white flowers. Long, creamy finish thanks to less ageing.

Food Pairing: Asian cuisine, seafood and charcuterie.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Helles Lachsrosa.

Bukett: Aromen von Steinobst, begleitet von Anklängen roter und tropischer Früchte sowie ausgeprägten floralen Noten.

Geschmak: Eleganter Auftakt mit hervorragend eingebundener Säure. Am Gaumen zeigen sich Noten von Steinobst, ergänzt durch feine Naunen roter Früchte und weisser Blüten. Langer, cremiger Abgang dank des Ausbaus auf der Feinhefe.

Speiseempfehlung: Asiatische Küche, Meeresfrüchte und Wurstwaren.



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

