



Memòries de Biniagual Negre

Organic Certified
Agricultura Ecològica Europea

VARIETADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

59% Mantonegro – 23 % Syrah - 15% Carnet Sauvignon - 3% Merlot.

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

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

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre - Vendimia manual en cajas de 12 kg, con doble selección de la uva en el viñedo y en la bodega. Vinificación mediante maceración carbónica para la variedad Mantonegro y vinificación tradicional para el resto de variedades.

September - Hand-harvested in 12 kg crates, with double grape selection in both the vineyard and the winery. Mantonegro is vinified using carbonic maceration, while the remaining varieties undergo traditional vinification.

September - Handlese in 12-Kg-Kisten mit doppelter Traubenselektion im Weinberg und im Keller. Der Mantonegro wird mittels Kohlendensäuremaischegärung vinifiziert, während die übrigen Rebsorten traditionell ausgebaut werden,

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

12 Meses – 12 Months – 12 Monate
30% barricas y 70% deposito acero inoxidable
30% in oak barrels & 70% in stainless steel tanks.
30% in Eichenfässern & 70% in Stahltank.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.5%
Acidez/ Acidity /Säure: 5.8 g/l
pH: 3.7
Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: <0.2 g/l

NOTA DE CATA

Visual: Color rojo rubí de intensidad media.

Nariz: Aromas de fruta roja fresca de intensidad media-alta, con notas predominantes de cereza y grosella roja.

Boca: Entrada afrutada, de cuerpo medio y taninos suaves. Acidez viva y bien integrada que aporta frescura y equilibrio. Sutiles recuerdos de fresa y un final ligero y elegante.

Maridaje: Ideal con embutidos, carnes blancas y quesos semicurados.

TASTING NOTE:

Appearance: Medium-intensity rubi red colour.

Nose: Fresh red fruit aromas of medium-high intensity, with prominent notes of cherry and red currant.

Palate: Fruity and medium-bodied, with soft tannins. Lively, well-integrated acidity provides freshness and balance. Delicate hints of strawberry lead to a light, elegant finish.

Food Pairing: Perfect with cured meats, white meats and semi-cured cheeses.

VERKOSTUNGNOTIZ:

Aussehen: Rubinrote Farbe von mittlerer Intensität

Bukett: Frische Aromen roter Früchte von mittlerer bis hoher Intensität mit ausgeprägten Noten von Kirsche und roter Johannisbeere.

Geschmack: Fruchtiger Auftakt, mittlerer Körper und weiche Tannine. Die lebendige, gut eingebundene Säure sorgt für Frische und Ausgewogenheit. Dezent Erdbeernoten begleiten einen leichten und eleganten Abgang.

Speiseempfehlung: Ideal zu Wurstwaren, hellem Fleisch und halbgereiftem Käse

