



Finca Biniagual Negre

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

46% Mantonegro - 43% Cabernet Sauvignon - 6% Syrah - 5% Callet

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

12.000 botellas de 0,75L – bottles of 0,75L – 0.75L Flaschen

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre - Vendimia manual en cajas de 12 kg, con doble selección, en el viñedo y en la bodega. Fermentación durante 20 días en depósitos de acero inoxidable.

September - Hand-harvested in 12kg crates, with double selection in the vineyard and at the winery. Fermentation for 20 days in stainless steel tanks.

September - Hanlese in 12-Kg-Kisten mit doppelter Selektion im Weinberg und im Keller. Gärung während 20 Tagen in Edelstahltanks.

FERMENTACION Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

12 meses – 12 Months – 12 Monate

100% barricas de roble

100% in oak barrels

100% in Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.5%

Acidez/ Acidity /Säure: 5.9 g/l

pH: 3.7

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

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí profundo.

Nariz: Aromas intensos y afrutados, con notas de arándano y mora, acompañadas de sutiles matices de pimienta y ahumados.

Boca: Bien estructurado, de cuerpo medio, con taninos presentes y un final especiado con recuerdos de pimienta.

Maridaje: Barbacoas, entrecot y carne de caza.

TASTING NOTE:

Appearance: Deep ruby red.

Nose: Intense, fruity aromas with notes of blueberry and blackberry, complemented by subtle hints of pepper and smoke.

Palate: Well-structured and medium-bodied, with firm tannins and a spicy, peppery finish.

Food Pairing: Barbecue, ribeye steak and game.

VERKOSTINGSNOTIZ:

Aussehen: Tiefes Rubinrot.

Bukett: Intensives, fruchtiges Aroma mit Noten von Heidelbeeren und Brombeeren, ergänzt durch feine Nuancen von Pfeffer und Rauch.

Geschmak: Gut strukturiert, mit mittlerem Körper, präsenten Tanninen und einem würzigen, pfeffrigen Abgang.

Speiseempfehlung: Barbecue, Entrecôte und Wildgerichte.

