



Finca Biniagual Verán

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VAERIDADES DE UVAS · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

50% Mantonegro - 28% Syrah - 16% Cabernet Sauvignon – 6 % Merlot

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

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

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Septiembre - Venidimia 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 - Handlese in 12-kg-Kisten mit doppelter Selektion im Weinberg und im Weinkeller. Gärung während 20 Tagen in Edelstahltanks.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

15 meses – 15 Months – 15 Monate
100% barricas de roble francés
100% in French oak barrels
100% in französischer Eichenfässern

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 13.5%
Acidez/ Acidity /Säure: 5.6g/l
pH: 3.7
Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.2 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Rojo rubí de intensidad media.

Nariz: Aromas intensos de fruta negra, con notas de cereza negra y ciruela, acompañadas de sutiles matices de tabaco, regaliz y avellana.

Boca: Entrada afrutada, con taninos redondos y pulidos que aportan elegancia y equilibrio. Acidez viva que refleja su potencial de carga y frescura. Final con un sutil toque especiado de pimienta.

Maridaje: Carnes de vacuno, solomillo de cerdo, surtido ibérico y quesos curados.

TASTING NOTE:

Appearance: Medium-intensity rubi red.

Nose: Intense aromas of black fruit, with notes of black cherry and plum, complemented by subtle hints of tobacco, liquorice and hazelnut.

Palate: Fruity on entry, with round and polished tannins that provide elegance and balance. Lively acidity reflecting its ageing potential and freshness. A subtle peppery note on the finish.

Food Pairing: Beef, pork tenderloin, Iberian cured meats and aged cheeses.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Rubinrot von mittlerer Intensität.

Bukett: Intensive Aromen schwarzer Früchte mit Noten von Schwarzkirsche und Pflaume, begleitet von feinen Naunen von Tabak, Lakritz und Haselnuss.

Gaumen: Fruchtiger Auftakt mit runden, geschliffenen Tanninen, die Eleganz und Harmonie verleihen. Lebendige Säure, die auf sein Reifepotenzial und seine Frische hinweist. Ein feiner Hauch von Pfeffer im Abgang.

Speiseempfehlung: Rindfleisch, Schweinefilet, iberische Wurstwaren und gereifte Käsesorten.

