



Finca Biniagual Gran Verán

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

70% Mantonegro - 30% Syrah

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

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

VENDIMIA · HARVEST · WEILESE

Septiembre - Vendimia manual en cajas de 12kg, con doble selección de la uva en el viñedo y en la bodega. Fermentación durante 25 días en depósitos de acero inoxidable.

September - Hand-harvested in 12kg crates, with double grape selection in the vineyard and at the winery. Fermented for 25 days in stainless steel tanks.

September - Handlese in 12-kg-Kisten mit doppelter Selektion der Trauben im Weinberg und im Weinkeller. Gärung über 25 Tage in Edelstahltanks.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AGUSBAU

18 meses – 18 Months – 18 Monate

Mantonegro 100% criado en frudres de roble francés de 2.000 y 1.500 litros. Syrah criado en barricas nuevas de roble francés de 225 litros.

100% Mantonegro aged in, 2.000- and 1.500-litre French oak foudres. Syrah aged in new 225-litre French oak barrels.

Mantonegro zu 100% in Fudern aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 2.000 und 1.500 Litern gereif. Syrah in neuen 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche gereif.

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHEN

Alcohol: 14,0%

Acidez/ Acidity /Säure: 5.6 g/l

pH: 3.8

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.3 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Color rojo rubí de intensidad media.

Nariz: Muy compleja y profunda, con aromas de cereza madura, notas ahumadas y delicados matices tostados.

Boca: Noble y melosa, con taninos redondos y suaves. Elegante y sedosa, con un final largo y gran persistencia.

Maridaje: Solomillo de ternera, quesos curados y chocolate negro.

TASTING NOTE:

Appearance: Medium-intensity ruby red.

Nose: Very complex and expressive, with aromas of ripe cherry, smoky nuances and subtle toasted notes.

Palate: Smooth and well-structured, with round, silky tannins. Elegant and refined, leading to a long, persistence finish.

Food Pairing: Beef tenderloin, aged cheeses and dark chocolate.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Rubinrot von mittlerer Intensität.

Bukett: Sehr komplex und vielschichtig, mit Aromen reifer Kirschen, rauchigen Nuancen und feinen Röstaromen.

Geschmak: Elegant und geschmeidig, mit runden, weichen Tanninen. Seidig und harmonisch mit langem, anhaltendem Abgang.

Speiseempfehlung: Rinderfilet, gereifter Käse und dunkle Schokolade.



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

