



Memòries de Biniagual Blanc

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

VARIEDADES DE UVA · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

33% Prensal - 32% Giró Ros - 19% Muscat - 8% Viognier - 8% Chardonnay

PRODUCCIÓN · PRODUCTION · PRODUKTION

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

VENDIMIA · HARVEST · WEINLESE

Agosto - Manual, en cajas de 12 kg. Doble selección en la viña y en la bodega. Maceración en frío durante pocas horas.

August - Handpicked in 12 kg cases. Double selection, in the vinyard and in the winery. Cold maceration for a few hours.

August - Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im Weinkeller. Kaltmazeration für ein paar Stunden.

FERMENTACIÓN Y CRIANZA · FERMENTATION AND AGEING · GÄRUNG UND AUSBAU

3 meses – 3 Months – 3 MonatE

100% deposito acero inoxidable

100% in stainless steel tanks

100% in Stahltank

DATOS TÉCNICOS · TECHNICAL DATA · TECHNISCHE DATEN

Alcohol: 12.0%

Acidez/ Acidity /Säure: 4.6 g/l

pH: 3.5

Azúcar residual/ Residual Sugar/ Restzucker: 0.4 g/l

NOTA DE CATA:

Visual: Amarillo pálido.

Nariz: Aromas de cítricos, flores blancas y un sutil toque de brioche procedente del trabajo sobre lías.

Boca: Seco, con una acidez alta perfectamente integrada. Destacan las notas cítricas de limón y flores blancas, acompañadas de un delicado toque cremoso aportado por la crianza sobre lías.

Maridaje: Pescados blancos, mariscos y arroces.

TASTING NOTE:

Appearance: Pale yellow.

Nose: Citrus aroma, white flowers, and subtle hints of brioche from less ageing.

Palate: Dry, with a well-integrated, lively acidity. Flavours of lemon and white flowers are complemented by a delicate creamy texture derived from less ageing.

Food Pairing: White fish, seafood, and rice dishes.

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Aussehen: Blassgeld.

Bukett: Zitrusfrüchte, weisse Blüten und ein feiner Hauch von Brioche, der durch den Hefelagerausbau entsteht.

Geschmack: Trocken, mit einer gut eingebundenen, lebendigen Säure. Aromen von Zitrone und weissen Blüten werden von einer feinen Cremigkeit begleitet, die durch den Ausbau auf der Hefe entsteht.

Speiseempfehlung: Weissfisch, Meeresfrüchte und Reisgerichte.

