Binigrau

Mallorca VI DE LA TERRA



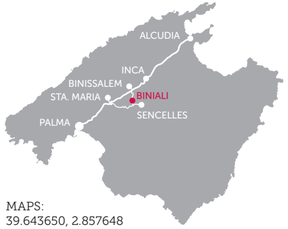








BINIGRAU



MAPS:
39.643650, 2.857648

Binigrau

CARRER FIOL, 33
07143 BINIALI
MALLORCA. SPAIN
T +34 971 51 20 23

BINIGRAU.ES

Mallorca VI DE LA TERRA

OBAC

Cupatge de les varietats mantonegro, callet, merlot, cabernet i sirah amb una criança entre dotze i catorze mesos amb botes de roure selˑlecció gra fi. Presenta un color rubí intens amb tonalitats granatoses molt cobert i elegant. En destaquen les notes d'espècies i fruites seques, fonoll i regalèsia. Fons de fruita madura i fusta molt ben integrada.

Coupage de las variedades mantonegro, callet, merlot, cabernet y sirah con una crianza entre doce y catorce meses con botas de roble selección grano fino.
Presenta un color rubí intenso con tonalidades granates muy cubierto y elegante. destacan las notas de especias y frutas secas, hinojo y regaliz. Fondo de fruta madura y madera muy bien integrada.

A coupage of mantonegro, callet, merlot, cabernet and syrah grapes, matured from between twelve to fourteen months in fine-grain oak barrels. An elegant, dark ruby-coloured wine with a subtle shade of garnet. Aromas of spice, nuts, fennel and liquorice, combined with a well-integrated underlying taste of mature fruit and wood.

Der Wein ist ein Verschnitt aus den Sorten Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet und Sirah. Der Wein entsteht über zwölf bis vierzehn Monaten in Eichenfässern einer Auswahl mit grober Körnung. Er hat eine intensive Rubinfarbe mit sehr bedeckten und eleganten Granatfarbtönen. Es stechen die Geschmacksnoten der Gewürze und Trockenfrüchte hervor, Fenchel und Lakritze. Darunter liegt einen Geschmack nach reifen Früchten und einen sehr gut integrierter Geschmack nach Holz.

NOUNAT

Elˑlaborat amb prensal blanc i chardonnay. De color groc pàlˑlid amb reflexos daurats rivetat de tonalitats verdoses. Aromes de fruites seques, anous i ametles, com també de fruites tropicals, pinya i plàtan. Bona estructura, acidesa equilibrada. Llépol i suggeridor.

Elaborado con prensal blanco y chardonnay. De color amarillo pálido con reflejos dorados ribeteado de tonalidades verdosas. Aromas de frutas secas, nueces y almendras, así como frutas tropicales, piña y plátano. Buena estructura, acidez equilibrada. Goloso y sugerente.

Made with white prensal and chardonnay grapes. A pale yellow wine with a golden sheen, edged with green. It has dried fruits aroma, nutty walnut and almond, combined with tropical fruit such as pineapple or banana. A wine with a good structure and balanced acidity. Inspiringly moreish.

Hergestellt aus den Trauben Prensal Blanco und Chardonnay. Von blasser gelber Farbe mit goldenen Schimmern umrandet von grünlichen Farbtönen. Mit einem Aroma von Trockenfrüchten, Walnüssen und Mandeln, sowie von Tropenfrüchten, Ananas und Banane. Gute Struktur, ausgeglichene Säure. Naschhaft und anregend.

B (SELECCIÓ)

Selecció de les varietats Mantonegro, Callet i Merlot amb una criança acurada de setze mesos en botes de roure francés de primer any. Prunes, canyella, clau i tabac són els aromes que el fan ser un vi amable, càlid i profund.

Selección de las variedades Mantonegro, Callet y Merlot con una crianza especial de dieciseis meses en barricas de roble francés de primer año. Ciruelas, canela , clavo y tabaco son los aromas que hacen que sea un vino amable, cálido y profundo.

Selection of Mantonegro, Callet and Merlot varieties with a special aging of sexteen months in first year French oak barrels. Plums, cinnamon, clove and tobacco are the scents that make this wine smooth, warm and deep.

Auswahl aus den Rebsorten Mantonegro, Callet und Merlot, gereift für 16 Monate in einjährigen französischen Barriques. Aromen von Pflaumen, Zimt, Nelken und einem Hauch Taback geben diesem Wein einen gefälligen, warmen und tiefen Charakter. grünlichen Farbtönen. Mit einem Aroma von Trockenfrüchten, Walnüssen und Mandeln, sowie von Tropenfrüchten, Ananas und Banane. Gute Struktur, ausgeglichene Säure. Naschhaft und anregend.

B (SELECCIÓ BLANC)

Fermentat i criat en roure francès. De color groc daurat intens i brillant. Aromes de pa torrat, café i vainilla, fent joc amb les fruites exòtiques i baies com ara l´albercoc i el nispro. Dins boca és sedós i equilibrat amb una acidesa agradable que es lliura a un final llarg i espectacular on hi és present un jaç d´aromes amb reminiscències florals.

Fermentado y criado en roble francés. De color amarillo dorado intenso y brillante. Aromas de pan tostado, café y vainilla, haciendo juego con las frutas exóticas y bayas como por ejemplo el albaricoque y el níspero. En boca es sedoso y equilibrado con una acidez agradable que se entrega a un final largo y espectacular dónde aparece un lecho de aromas con reminiscencias florales.

Fermented and matured in French oak barrels. An intense, bright golden yellow wine with an aroma evocative of toast, coffee and vanilla, combined with exotic fruit and berries like apricots or loquat fruit. In the mouth it is balanced and silky. A pleasant acidity and spectacular, long aftertaste with hint of flowers.

Dieser Wein ist in Fässern aus dem Holz französischer Eiche gegärt und herangezogen worden. Die Farbe ist ein intensives und glänzendes Gold-Gelb . Der Wein hat ein Aroma von Toastbrot, Kaffee und Vanille, im Zusammenhang mit exotischen Früchten und Beeren, zum Beispiel Aprikose und Mispel. Im Mund ist er seidig und ausgeglichen mit einer angenehmen Säure, die sich ganz spät und spektakulär entfaltet, wobei eine Unterlage an Aromen mit Erinnerung an Blumen auftaucht.

ECO NEGRE

Elˑlaborat amb mantonegro i merlot procedents dels ceps més vells de la finca de Can Grau, de cultiu ecològic. Vi de color cirera molt viu. Presenta aromes de fruites madures, especialment mora, grosella i gerdera silvestre. Dins la boca es mostra fresc i golós.

Elaborado con mantonegro y merlot procedentes de las cepas más viejas de la finca de Can Grau, de cultivo ecológico. Vino de color cereza muy vivo. Presenta aromas de frutas maduras, especialmente mora, grosella y gerdera silvestre. En boca se muestra fresco y goloso.

Made with mantonegro and merlot grapes from Can Grau's oldest vines, which are organically grown. The grapes are macerated and fermented cold to conserve the full taste and aroma of the two grape varieties. The resulting liquid is matured for six months in fine-grain oak barrels to produce an attractive wine with a long-lasting flavour.

Hergestellt aus den Traubensorten Mantonegro und Merlot, die von den ältesten Weinstöcken der Finca Can Grau aus ökologischem Anbau stammen. Der Wein wird kalt eingeweicht und gegärt, um einen maximal vielfältigen Ausdruck zu konservieren. Der Wein wird sechs Monate in einer Auswahl von Eichenfässern mit feiner Körnung gezogen. Dadurch entsteht ein Wein, dessen Geschmack lange in Mund anhält.

ECO ROSAT

Elˑlaborat amb mantonegro i merlot, procedents dels ceps més vells de la finca de Can Grau, de cultiu ecològic. Maceració i fermentació en fred per conservar la màxima expressió varietal. Criança de sis mesos en roure selˑleccio gra fi, amb el resultat d'un vi atractiu i de llarga permanència en boca.

Elaborado con mantonegro y merlot, procedentes de las cepas más viejas de la finca de Can Grau, de cultivo ecológico. Maceración y fermentación en frío por conservar la máxima expresión varietal. Crianza de seis meses en roble selección grano fino, resultando un vino atractivo y de larga permanencia en boca.

Made with mantonegro and merlot grapes from Can Grau's oldest vines, which are organically grown. A bright cherry-coloured wine with ripe fruit aromas, with a predominance of blackberry, blackcurrant and wild raspberry. In the mouth it is fresh and moreish.

Hergestellt aus den Traubensorten Mantonegro und Merlot, die von den ältesten Weinstöcken der Finca Can Grau aus ökologischem Anbau stammen. Der Wein hat eine sehr lebendige Kirschfarbe. Er hat Aromen von reifen Früchten, im Besonderen nach Brombeere, Johannisbeere uns wilder Himbeere. Im Mund entfaltet er sich frisch und naschhaft.