finca BINIAGUAL

MALLORCA





Finca Biniagual Verán 2021

Organic Certified
Agricultura Ecológica Europea

Variedades de uva · Grape varieties · Rebsorten

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

Producción · Production · Produktion

79.700 botellas de 0,75 L – bottles of 0,75 L – 0,75L Flaschen. 3.000 mag-nums.

Vendimia · Harvest · Weinlese

Septiembre de 2021. Manual en cajas de 12 kg, doble selección en la viña y en la bodega. Fermentación durante 20 días en depósito de acero inoxidable.
September 2021. Handpicked in 12 kg cases, double selection in the vineyard and in the winery. Fermentation for 20 days in a stainless-steel tank.
September 2021. Handlese in 12 kg Kisten, doppelte Selektion im Weinberg und im WeinKelller. Gärung für 20 Tage im Edelstahltank.

Fermentacion 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 · Technischen Daten

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

Cajas-Cases-Kisten: 6*0,75L. – 6*1,5L – 1*3L. – 1*6L. – 1*9L. – 1*12L

Nota de Cata:

Visual: Rojo rubí de intensidad media
Olfativa: Intensa fruta a cereza negra y ciruela. Sutil toque de tabaco, regaliz y avellana.
Boca: Afrutado al entrar en boca. Taninos redondos y pulidos al paladar.
Acidez viva, indicativo de su larga vida y frescor. Toque de pimienta al final.
Maridaje: Vacuno, Solomillo de cerdo, surtido ibéricos, quesos curados

Tasting Note:

Appearance: Ruby red of medium intensity
Olfactory: Intense black cherry and plum fruit. Subtle hints of tobacco, liquorice and hazelnut.
Palate: Fruity on the palate. Round and polished tannins on the palate.
Lively acidity, indicative of its long life and freshness. A touch of pep-per on the finish.
Pairing: Beef, pork tenderloin, Iberian assortment, cured cheeses.

Verkostung:

Erscheinungsbild: Rubinrot von mittlerer Intensität
Geruch: Intensive Frucht von Schwarzkirsche und Pflaume. Subtile Noten von Tabak, Lakritz und Haselnuss.
Geschmack: Am Gaumen fruchtig mit runden und geschliffene Tannine. Leben-dige Säure, die auf seine Langlebigkeit und Frische hindeutet. Ein Hauch von Pfeffer im Abgang.
Passt zu: Rindfleisch, Schweinefilet, iberisches Sortiment, gereifte Käse-sorten

The Orderliness

- **Harvesting September 2021**
- **Fermentation for 20 days**
- **Ageing from november 2021 to january 2023**
- **Blending February 2023**
- **Bottling june 2023**
- **Shipping march 2024**

VISITENOS

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