



2018 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Un autentico Maiorchino, immediatamente riconoscibile

Descrizione del vino:

Bodegas Biniagual si trova in una regione vinicola tradizionale di Maiorca, dove i terreni rocciosi sono ideali per la coltivazione della vite. Fedele alla tradizione, la tenuta coltiva varietà di uve autoctone, in particolare il Manto Negro, che costituisce la base dei suoi vini rossi. Il segreto di Bodegas Biniagual è la passione per i prodotti artigianali. Le pecore della Finca Biniagual forniscono il fertilizzante e brucano le erbacce.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante dal disco al centro. Naso espressivo con note di frutti rossi e neri, amarena ed erbe mediterranee. Sentori di spezie e gelatina di ribes rosso nel succoso palato medio. Bella pienezza e grande equilibrio tra i frutti di bosco, la sottile mineralità e un delizioso tocco di botte fino al finale fruttato.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Baléares
Sottoregione:	Maggiore
Produttore:	Biniagual
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1017118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine: Spagna
Valutazioni: Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.