



2021 Gran Verán

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Nota di degustazione:

Granato brillante con riflessi rosso mattone. Bouquet aperto di fiori scuri essiccati, marasche, frutta secca e bastoncino di cannella, con un accenno di legno di cedro, pancetta affumicata e chicchi di moka. Al palato, dolcezza dell'estratto e tannini ruvidi, bacche scure e cacao amaro. Finale persistente. Eleganza e finezza onnipresenti.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Baléares
Sottoregione:	Maggiore
Produttore:	Biniagual
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	Manto Negro, Syrah
Numero di articolo:	1016721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gran Verán

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: Manto Negro, Syrah
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.