

DRINKS.

Biniagual Verán Finca DO 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40940620
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Bodega Biniagual, Camí de Muro 11, 07350 Biniagual (Binissalem), Mallorca, Spain
Marque	Biniagual
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet intense avec des arômes de myrtilles et de cerises noires, un soupçon de réglisse et des herbes comme le romarin et le thym. Bouche: tannins proéminents. Finale: notes de noix grillées et de réglisse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier

Description

L'entreprise familiale Biniagual est une cave située à Binissalem, la région viticole la plus célèbre de Majorque. La cave est une entreprise de grande tradition, les premières vignes y ont été plantées au début du 19ème siècle, pour cette raison Binissalem est aussi considérée comme la capitale traditionnelle du vin de Majorque. La Finca Biniagual exploite une culture mixte durable et diversifiée sur 170 hectares de terrain. Agrumes, figues, grenades, amandes, caroubes et olives se rassemblent dans les champs de la finca.

L'ancien domaine a cessé de cultiver des raisins au milieu du 20e siècle après que de grandes parties des vignes ont été détruites par une infestation de phylloxéra. En 1998, la viticulture a repris et depuis lors, des cépages indigènes comme le Manto Negro et le Prensal, ainsi que des classiques internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Merlot, ont poussé sur les sols pierreux de Majorque. Le Verán est un assemblage de Manto Negro, Cabernet Sauvignon et Syrah. Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses d'une capacité de 12 kg, avec une attention particulière à la qualité. Après un autre contrôle de qualité à la main dans la cave, les raisins sont égrappés, puis fermentés dans des cuves en acier de 4600 ou 8850 litres sous contrôle de température. Le temps de macération est de 20 à 25 jours. Pour la fermentation lactique subséquente, une partie du vin est transférée dans des cuves en ciment, l'autre partie dans des fûts en bois. Le vieillissement se déroule pendant une période de 15 mois dans des fûts de chêne moyennement calcinés, dont 80% en chêne français et 20% en chêne américain. 70% des fûts sont neufs, 30% sont dans leur deuxième année d'utilisation.