

DRINKS.

Biniagual Can Catorra Negre 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40783118
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	Un goût intense de café, de tarte aux cerises et de gelée de baies sauvages avec des tanins intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 50% de Manto Negro, 30% de Cabernet Sauvignon et 20% de Syrah
L'emballage	ohne Verpackung
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2018
En accord avec	volaille, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

La Finca Biniagual exploite une culture mixte durable et diversifiée sur 170 hectares de terrain. Agrumes, figues, grenades, amandes, caroubes et olives sont tous cultivés dans les champs de la finca. En 1998, la viticulture a également repris. Depuis, on y cultive des variétés indigènes comme le Manto Negro et le Prensai, mais aussi des classiques internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Le vin rouge Can Catorra Negre 2014 est composé de Manto Negro, de Cabernet Sauvignon et de Syrah. Les arômes intenses de café, de tarte aux cerises et de gelée de baies sauvages se dégagent. Pour une expérience de consommation optimale, le vin doit être consommé jusqu'en 2029.