



## 2021 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Vino isolano speziato e fruttato, pieno di vivacità

### Descrizione del vino:

Per il suo vino, l'enologo Matthieu Pichenot seleziona le migliori parcelle nel centro dell'isola. Dopo una maturazione di dodici mesi nelle migliori botti, risulta perfettamente equilibrato, combinando il fruttato del Manto Negro, il sapore speziato del Syrah e il carattere del Cabernet.

### Nota di degustazione:

Rubino scuro brillante dal disco al centro. Seducente bouquet di bacche rosse, mirtilli e ribes, con una nota di miele di fico e fiori d'arancio, oltre a sottili sentori di erbe mediterranee e spezie esotiche. Al palato è vivace e succoso, con una notevole dolcezza dell'estratto e tannini ben amalgamati. L'intensità del frutto si fonde magnificamente con discrete note tostate ed elegante mineralità.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Baléares
<b>Sottoregione:</b>	Maggiore
<b>Produttore:</b>	Biniagual
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Mantonegre-Fogoneu, 28% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0889021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Can Catorra Negre**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Mantonegre-Fogoneu, 28% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.