



Pedra de Binissalem

PEDRA DE BINISSALEM NEGRE

EL NOSTRE NEGRE ECOLÒGIC ELABORAT A BASE DE
MANTONEGRO I CABERNET SAUVIGNON



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETAS

Mantonegro i Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓ

La verema de les varietats que ho componen es duu a terme a la fi d'Agost amb la recollida d'ambdues varietats de la finca ecològica Sa Pareteta, a mà durant les primeres hora del matí perquè el raim entri en el celler en condicions òptimes.

A partir d'aquestes varietats, refrigerades en cambra frigorífica a 2°C abans d'iniciar el procés de despalillat i rebregat. Posteriorment es realitza una maceració prefermentativa en dipòsits d'acer inoxidable i una posterior amb el propi llevat a uns 22°C.

La criança es realitza en barriques noves de roure americà i francès durant 6 mesos, després de la qual cosa es realitza l'assemblatge de fustes, coupage i posterior embotellat.

NOTES DE CATA

Color vermell intens amb reflexos violetes. Llàgrima marcada i persistent.

Intensa aroma, on destaquen notes balsàmiques, fusta de cedre, matisos que recorden al eucaliptus entremesclats amb aromes a fruita madura, torrefactes, cafè i cacau.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.

Es recomana acompanyar amb formatges guarits, arrossos i carns.

