



Pedra de Binissalem

PEDRA DE BINISSALEM NEGRE

NUESTRO TINTO ECOLÓGICO ELABORADO A PARTIR DE MANTONEGRO Y
CABERNET SAUVIGNON



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro y Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que lo componen se lleva a cabo a finales de Agosto con la recolecta de ambas variedades de la finca ecológica Sa Pareteta, a mano durante las primeras hora de la mañana para que la uva entre en bodega en condiciones óptimas.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2°C antes de iniciar el proceso de despalillado y estrujado. Posteriormente se realiza una maceración prefermentativa en depósitos de acero inoxidable y una posterior con la propia levadura a unos 22°C.

La crianza se realiza en barricas nuevas de roble americano y francés durante 6 meses, tras lo cual se realiza el ensamblaje de maderas, coupage y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos violetas. Lágrima marcada y persistente.

Intenso aroma, donde destacan notas balsámicas, madera de cedro, matices que recuerdan al eucaliptus entremezclados con aromas a fruta madura, torrefactos, café y cacao.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Se recomienda acompañar con quesos curados, arroces y carnes.

