

BINI T ORD

vi de Menorca

Catalogo vinos 2011





BINI TORD
vi de Menorca
BLANC
2010
Ciutadella de Menorca

BINI TORD
vi de Menorca
ROSAT
2010
Ciutadella de Menorca

BINI TORD
vi de Menorca
NEGRE
2009

BINI TORD
vi de Menorca
NEGRE
ROURE
2008



BINI TORD

vi de Menorca



BLANC

2010

Ciutadella de Menorca

BINITORD BLANCO 2010

Vinyes Binitord de Menorca

Origen: Vino de la Tierra Illa de Menorca.

Cosecha: 2010 (año agrícola 2009 – 10)

Un invierno con temperaturas mínimas más altas de lo normal y precipitaciones intensas y bien repartidas de diciembre a marzo, crearon las condiciones idóneas para una brotación no problemática. El desborre – punta verde de las yemas de chardonnay, la variedad más temprana del *coupage*, se inició el 22 de febrero para ser completo el 7 de marzo, fechas muy representativas de la brotación de esta variedad desde la primera cosecha comercializada de Binitord Blanco, la del 2007. Tanto el macabeo como el merlot, lo hicieron del 8 al 14 de marzo, una semana más temprano de lo habitual. La *tramuntanada* (viento salino del norte) del día 9 de marzo rompió varas de chardonnay y quemó las primeras yemas del macabeo y del merlot, sin embargo, su brevedad, un solo día, compensó esas lesiones con unos días de bajas humedades que favorecen la sanidad vegetal. La primavera, de temperaturas también suaves pero con precipitaciones más intensas de lo habitual, retrasó dos semanas la floración del chardonnay y del macabeo, hasta la última semana de mayo, y la segunda de junio, respectivamente. La floración del merlot se retrasó una semana hasta la primera de junio. La única *tramuntanada* remarcable de la primavera se produjo el 4 de mayo, pero los botones florales no sufrieron el embate del viento gracias a la protección de las hojas adultas ya formadas. El crecimiento inicial del fruto, durante junio, muy sensible a la sequía, transcurrió sin sobresaltos, con las precipitaciones y temperaturas habituales. La segunda etapa de crecimiento del fruto, menos sensible a la falta de agua, coincidió con un julio sin precipitación alguna aunque con temperaturas moderadas. Estas son condiciones que favorecieron la sanidad vegetal, pero la absoluta ausencia de lluvias también en agosto justificaron que el recurso a un riego de supervivencia durante la tercera semana de julio, había sido necesario; de esta manera, la tercera y última fase de crecimiento del fruto, también muy sensible hídricamente, se completó en perfectas condiciones. Así, llegamos a la vendimia en muy buenas condiciones sanitarias, recogiendo manualmente y en cajas de 18 kg el chardonnay (30 de agosto), el merlot (1 de septiembre) y el macabeo (3 de septiembre).

Variedad: 58% Chardonnay, 34% Merlot y 8% macabeo (viura),

Tipo de vino: Vino blanco seco de *coupage*. *Blanc de Noirs*.

Elaboración:

Producido y embotellado en la propiedad.

Binitord Blanco 2010 está elaborado a partir de dos variedades blancas (chardonnay y macabeo) y una variedad tinta (merlot). Por tercera cosecha consecutiva vinificamos en blanco el chardonnay y el macabeo, y elaboramos el merlot según el método tradicional champañés de obtención de *blanc de noirs*, es decir, vino blanco a partir de variedades tintas. En la bodega, tras selección manual, las variedades blancas se despalillan y prensan por separado, y los mostos resultantes son desburbados estáticamente en frío (8 °C) y en depósitos inox durante 24 horas. La variedad tinta, el merlot, fue despalillada y prensada en tiempos e intensidades menores, y se recurrió a un desburbado más prolongado para asegurar la ausencia de color del mosto. Las tres variedades fermentaron alcohólicamente por separado a temperatura controlada, con levaduras seleccionadas. Los vinos obtenidos maduraron en depósito inoxidable durante el otoño sometidos a trasiegos regulares, excepto parte del Chardonnay que permitió la crianza sobre lías finas (2 meses) en barricas nuevas. El *coupage* de las tres variedades se decidió en diciembre de 2010. En enero de 2011 clarificamos, refrigeramos (estáticamente) y filtramos el vino. Se embotelló el febrero de 2011.

Cata:

Amarillo poco intenso. Limpio y brillante. Aroma de intensidad media – alta, franco y fresco. Predomina la clásica banana del chardonnay aunque posteriormente tiende a expresar más elocuentemente la fruta de carne blanca: la pera, el melón, y principalmente el albaricoque. Aparecen también notas de cítricos propias del chardonnay: lima y limón. El reposo del vino resaltarán la fruta tropical madura: la banana y la piña. La crianza con lías en roble nuevo amplía el conjunto con delicados aromas de vainilla, de tostados, y notas de eucalipto y de mentol. En boca ataca suave, pero desarrolla un equilibrio acidez – alcohol vigoroso, que, integrado en el volumen que la corta crianza sobre lías en roble nuevo le proporciona, resulta en un vino fresco y de cierto cuerpo. El equilibrio gustativo entre sensaciones calientes (dulces) y frías (ácidas) se consigue con una graduación elevada que compensa la suma de la acidez y la aportación tánica de las barricas. La crianza en lías es necesaria para dotar de volumen, de matriz, la estructura en boca que los factores anteriores conforman.

El retronasal es muy persistente, fresco y limpio. Destacan los cítricos, el aroma de melón y de albaricoque. Expresa también los aromas propios de la crianza sobre lías en roble (vainilla, nuez de coco y pan tostado).

Maridaje:

Servir entre 8º y 10º centígrados. Binitord Blanco 2010 se adapta a un amplio espectro de maridajes. Se puede beber solo o en aperitivo y acompaña bien tanto los platos más delicados como los más expresivos. Desarrolla aromas lo suficientemente intensos para acompañar platos tan poderosos aromáticamente como por ejemplo, una caldereta de langosta o un lomo de atún a la plancha; y, al mismo tiempo, consigue respetar la sutilidad de una merluza cocida. Respecto a los tipos de aromas, señalar que del paso del vino por madera se obtienen notas ahumadas perfectamente compatibles con carnes y pescados a la brasa. Las notas cítricas acompañarán pescados rebozados y fritos así como múltiples arroces. En boca tiene acidez suficiente para equilibrar platos grasos tipo caldereta, o los diferentes guisos con presencia importante de salsa. La graduación alcohólica dota al vino de un cuerpo que le permite acompañar a platos muy estructurados tipo zarzuelas, todos los arroces, guisos de carnes blancas y rojas, y al mismo tiempo no interferir en los más delicados, una lubina al horno, unos raors... Los taninos obtenidos de la crianza en barrica, contribuyendo a aumentar el cuerpo del vino, le permiten acompañar a la mayoría de carnes.



BINI TORD

vi de Menorca



R O S A T

2010

Ciudadella de Menorca

BINITORD ROSADO 2010

Vinyes Binitord de Menorca

Origen: Vino de la Tierra Illa de Menorca.

Cosecha: 2010 (año agrícola 2009 – 10).
Un invierno con temperaturas mínimas más altas de lo normal y precipitaciones intensas y bien repartidas de diciembre a marzo, crearon las condiciones idóneas para una brotación no problemática. El desborre – punta verde de las yemas de tempranillo se inició el 8 de marzo para ser completo el 21 de marzo, fechas muy representativas de la brotación de esta variedad desde la primera cosecha comercializada de Binitord Rosado, la del 2007. La *tramuntanada* (viento salino del norte) del día 9 de marzo no afectó en demasía debido a lo inicial de la brotación. La primavera, de temperaturas también suaves pero con precipitaciones más intensas de lo habitual, retrasó dos semanas la floración del tempranillo hasta la segunda de junio. La única *tramuntanada* remarcable de la primavera se produjo el 4 de mayo, pero los botones florales no sufrieron el embate del viento gracias a la protección de las hojas adultas ya formadas. El crecimiento inicial del fruto, durante junio, muy sensible a la sequía, transcurrió sin sobresaltos, con las precipitaciones y temperaturas habituales. La segunda etapa de crecimiento del fruto, menos sensible a la falta de agua, coincidió con un julio sin precipitación alguna aunque con temperaturas moderadas. Estas son condiciones que favorecieron la sanidad vegetal, pero la absoluta ausencia de lluvias también en agosto justificaron que el recurso a un riego de supervivencia durante la tercera semana de julio, había sido necesario; de esta manera, la tercera y última fase de crecimiento del fruto, también muy sensible hídricamente, se completó en perfectas condiciones. Así, llegamos a la vendimia en muy buenas condiciones sanitarias, recogiendo el tempranillo el día 27 de agosto manualmente y en cajas de 18 kg.

Variedad: 100% tempranillo.

Tipo de vino: Vino rosado seco monovarietal.

Elaboración: Producido y embotellado en la propiedad. Binitord Rosado 2010 está elaborado a partir de tempranillo. Básicamente, el proceso consistió en la selección en bodega de racimos, despalillado, y maceración en prensa de 6 horas. La primera noche en bodega, el mosto sedimentó en frío (8 °C) estáticamente las partículas mayores y el mosto limpio resultante fermentó durante 7 días a temperatura controlada (16 °C) con levaduras seleccionadas. En otoño de 2009 sufrió los trasiegos pertinentes y reposó el final del 2009 en depósito de acero inoxidable. En enero de 2010, el vino resultante, se clarificó y refrigeró de manera estática. La filtración y el embotellado se produjeron en febrero de 2010.

Cata: Limpio y brillante, presenta color cereza de ribete violáceo. Aroma limpio y fresco de intensidad media. Predomina la fruta roja, en concreto la fresa y el fresón maduro. Aparecen también frutas negras tipo mora, ciruela o incluso arándanos, así como aromas a espliego. En boca se presenta fácil de beber, fresco pero estructurado, con la graduación alcohólica suficiente para equilibrar la acidez y el punto de tanicidad, que dotan a este vino de cuerpo y volumen. El retronasal es persistente, fresco y limpio, y expresa de manera definida la fruta roja y negra encontrada en la fase olfativa.

Maridaje: Servir entre 10º y 12º centígrados. Binitord Rosado 2010 se adapta a un amplio espectro de maridajes. Se puede beber solo, de aperitivo, y acompaña bien todo tipo de manjares. De las carnes, tanto las blancas como las rojas entran dentro del espectro de maridaje de este vino. Los pescados también combinarán bien, exceptuando, quizá, aquellos más delicados tipo merluza cocida. Todas las clases de pasta y pizza y, especialmente, la escalibada y los calçots. Maridará muy bien con aquellos platos en los que el elemento graso está presente, tipo pies de cerdo, callos. Este vino rosado representa una escala intermedia entre blanco y tinto, por lo que presenta una versatilidad muy adecuada para un fácil maridaje.



BINI TORD

BINI TORD

vi de Menorca

NEGRE
2009

BINITORD TINTO 2009

Vinyes Binitord de Menorca

Origen: Vino de la Tierra Illa de Menorca.

Cosecha: 2009 (año agrícola 2008 – 09)
Después de la vendimia de 2008, tanto el otoño, el invierno y la primera mitad de la primavera fueron excepcionalmente lluviosos aunque de temperaturas suaves, por lo que la brotación y primeras fases de crecimiento de la vid se completaron satisfactoriamente. No cabe señalar tramuntanadas (viento salino del norte) excepcionales. El verano fue cálido y seco, por lo que el principal limitante para el desarrollo del fruto fue el estrés hídrico, sin embargo las reservas de agua acumuladas durante la época de lluvias, permitieron una maduración óptima a nivel de acumulación de azúcares (alcohol) y formación de polifenoles (taninos-estructura y antocianos-color), además de asegurar la ausencia de hongos u otras plagas. La cosecha de 2009 llegó a la bodega en condiciones excelentes.

Variedad: 72% Cabernet sauvignon y 28 % merlot.

Tipo de vino: Vino tinto joven de *assemblage* con crianza ligera.

Elaboración: Producido y embotellado en la propiedad. Vendimia manual en cajas de 15 kg y vinificación por separado de las cuatro variedades. Selección de racimos en mesa, despalillado y encubado. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (20º a 24º centígrados) con levaduras seleccionadas. Trasiego y crianza de 2 meses en depósito inox sobre lías finas y de 3 meses en barrica de roble francés (Allier) y americano. El cupaje desarrolló la fermentación maloláctica en las botas. Clarificación natural, refrigeración y filtración. Embotellado en mayo de 2010.

Cata: A la vista se presenta limpio y brillante. Color cereza de intensidad media – alta y tonalidad violeta con ligera evolución al púrpura. En la nariz se presenta franco y aromático, expresando en primer lugar fruta fresca negra: mora, ciruela, grosella; se encuentran también notas de fruta rojas tipo cereza o frambuesa, pero expresadas de una manera más sutil. Como cada cosecha, vuelve a aparecer el regaliz. Posteriormente aparecen los aromas provenientes de la corta crianza: notas balsámicas y de madera (vainilla, nuez de coco, especias). Es un vino que desarrolla un buen equilibrio entre fruta y madera. En boca, ataca suave, y la estructura ácida apoya un conjunto en el que un paso fresco y ligero no riñe con una tanicidad perfectamente integrada. Al final, el aroma de boca, de intensidad media, es fresco y hace destacar el componente afrutado por encima del de crianza, predominando la fruta negra respecto a la roja.

Maridaje: Este vino debe servirse de 12 a 15º centígrados.
Binitord Tinto 2009 presenta aroma, graduación, acidez y cuerpo suficientes para asegurar el equilibrio aromático y gustativo con los materiales que se detallan a continuación:
Respecto a las carnes, aconsejamos el maridaje con: pollo, gallina, conejo, vaca, ternera, cerdo, cochinillo, cordero, buey, capones, pavo, perdiz, conejo de monte, liebre, faisán, becada, codornices, aves acuáticas.
Respecto a los productos del mar aconsejamos el maridaje con: gambas, langosta, bogavante, centollo, mero, rape, rodaballo, gallo, atún, bacalao, besugo, congrio, morena, palometa, salmonete, raya, pulpo, sepia, y calamares.
Por lo que respecta a la preparación de los materiales citados, Binitord Tinto 2009 maridará bien con una gama muy amplia de platos: carnes y pescados a la brasa o al horno, calderas de pescado, “perols” de carne, arroces, pastas, verduras: menestras, berenjenas, calabacines y cebollas rellenas.



BINI TORD

BINI TORD

vi de Menorca

NEGRE
ROURE
2008

BINITORD ROURE 2008

Vinyes Binitord de Menorca

Origen: Vino de la Tierra Illa de Menorca.

Cosecha: 2008
El otoño posterior a la vendimia de 2007 fue muy lluvioso y muy frío, por lo que el agostamiento de las cepas resultó óptimo. El invierno, poco lluvioso y suave en cuanto a temperaturas, hizo temer un año seco, sin embargo la primavera, cálida y con fuertes precipitaciones, obligó a realizar un riguroso trabajo de poda en verde para asegurar la sanidad del cultivo. Respecto al viento, señalar dos tramuntanadas muy fuertes, en marzo y abril, que dañaron por abrasión buena parte de los ápices vegetativos de los pámpanos, aunque las precipitaciones que se produjeron después evitaron daños mayores. El verano presentó insolaciones y precipitaciones medias, con lo que se aseguró la perfecta maduración y estado sanitario de la uva.

Variedad: 55% tempranillo, 39% Cabernet sauvignon, 4 % merlot, , 2 % Shiraz.

Tipo de vino: Vino tinto de *assemblage* con crianza ligera.

Elaboración: Producido y embotellado en la propiedad. Vendimia manual del merlot (28 de agosto), syrah (29 de agosto) y del cabernet sauvignon (26 de septiembre), con selección de racimos en mesa. Despalillado y encubado. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (22º a 26º centígrados) con levaduras seleccionadas. Maceración post-fermentativa de 20 días. Trasiago y crianza de 2 meses en depósito inox sobre lías finas y de 6 meses en bodega de roble francés (Allier) y americano. El cupaje desarrolló la fermentación maloláctica en las botas. Clarificación natural, refrigeración y filtración. Embotellado en enero de 2010.

Cata: A la vista se presenta limpio y brillante, color cereza de intensidad media – alta y tonalidad violeta con ligera evolución al púrpura. En la nariz se presenta franco y aromático, expresando en primer lugar fruta negra tipo mora o ciruela pasa. Esta fruta aparece en forma de fruta muy madura, adquiriendo notas de confitura o fruta glaseada. Aparece también el regaliz. Posteriormente, los aromas provenientes de la crianza: las notas balsámicas y de madera (vainilla, nuez de coco, especias), los toffes, el caramelo, el chocolate, se expresan de manera definida. En boca, ataca suave, y su estructura ácida apoya un conjunto en el que un paso fresco y ligero no riñe con una tancidad perfectamente integrada. Al final, el aroma de boca, de intensidad media y larga persistencia, es fresco y hace destacar el componente más asociable a la crianza, es decir la vainilla, los toffes y la fruta confitada.

Maridaje: Este vino debe servirse de 13 a 16º centígrados.
Binitord Roure 2008 presenta aroma, graduación, acidez y cuerpo suficientes para asegurar el equilibrio aromático y gustativo con los materiales que se detallan a continuación:
Respecto a las carnes, aconsejamos el maridaje con: pollo, gallina, conejo, vaca, ternera, cerdo, cochinillo, cordero, buey, capones, pavo, perdiz, conejo de monte, liebre, faisán, becada, codornices, aves acuáticas, jabalí, el venado y el resto de carnes de caza.
Respecto a los productos del mar aconsejamos el maridaje con productos que hayan sufrido elaboración con brasa o fuego: gambas, langosta, bogavante, centollo, mero, rape, rodaballo, gallo, atún, bacalao, besugo, congrio, morena, salmonete, raya, pulpo, sepia, y calamares.
Por lo que respecta a la preparación de los materiales citados, Binitord Roure 2008 maridará bien con una gama muy amplia de platos: carnes y pescados a la brasa o al horno, calderas de pescado, “*perols*” de carne, arroces, pastas, verduras: menestras, berenjenas, calabacines y cebollas rellenas.

Vinyes Binitord de Menorca, S.L.
Ctra. Santandria Esq.Cmno.Santa Catalina

Tel: 616969140 Joan

Tel: 654909714 Toni

E-Mail: jsintes@binitord.com

E-Mail: asalord@binitord.com