

BINI T ORD

vi de Menorca



Catalogo vinos 2015

BINITORD BLANCO 2015

52% Chardonnay, 24% Cabernet S., 36% Merlot, 4% Macabeo.



Color amarillo pálido. Limpio y brillante.

Aroma intenso caracterizado por la fruta de carne blanca, el melocotón de viña y el albaricoque. Se encuentran notas de banana. El vino servido y reposado, tiende a aromas de confitería con puntos de tostados, que denotan la influencia de las vinificaciones en blanco de las uvas Merlot y Cabernet Sauvignon. Se encuentran también aromas delicados de hierbas de tocador y puntos minerales.

En boca se presenta suave y delicado, aunque es carnoso y sabroso. Presenta el cuerpo lógico de la crianza en lías que aporta un volumen y una untuosidad muy atractiva, con una acidez bien integrada. Un punto de astringencia en el final de la boca típico del Macabeo que le otorga una agradable caudalía.

El retronasal es limpio y persistente. Es un vino delicado y complejo que desarrolla una personalidad muy original debido al cupaje escogido, su elegancia y fineza combinado con una carnosidad y cierta potencia que lo distinguen claramente del resto de vinos blancos.

Temperatura de servicio: 8° a 10°C

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,54 %

Acidez total en tartárico: 5,2 g/l

Dióxido de azufre libre: 61 mg/l

Dióxido de azufre total: 143 mg/l

Azúcares totales: 0,4 g/l

Acidez volátil: 0,12 g/l

Nº de botellas de 0,75 cl.: 9.718 ud.

BINITORD ROSADO 2015



61 % Tempranillo, 39 % Syrah.

Color frambuesa y borde violáceo, con baja intensidad colorante, se presenta limpio y brillante.

Aroma limpio y fresco, predomina la fruta roja, en concreto la frambuesa y presenta notas florales.

En boca se presenta untuoso, suave al paladar, con la acidez y el alcohol perfectamente integrados. Es sabroso, frutal y estructurado.

El retronasal es muy persistente, fresco y limpio, y expresa de manera definida la frambuesa encontrada en la fase olfativa.

Temperatura de servicio: 8º a 10ºC

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,68 %

Acidez total en tartárico: 5,31 g/l

Dióxido de azufre libre: 28 mg/l

Dióxido de azufre total: 93 mg/l

Azucares totales: 0.38 g/l

Acidez volátil: 0,1 g/l

Nº de botellas de 0,75 cl.: 2.302 ud.

BINITORD NEGRE 2013

48 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 16 % Syrah, 4 % Tempranillo.



Color cereza brillante de capa media.

En la nariz se presenta franco y aromático, expresando de forma clara la fruta negra muy madura, acompotada, muy mediterráneo. Notas de regaliz y crianza, especias, vainilla y toffe.

En boca es muy suave y sin embargo es sabroso, presenta cuerpo y volumen, con una acidez bien integrada.

El retronasal se presenta fresco y prolongado, predominando la fruta negra más fresca que en nariz.

Temperatura de servicio: 14° a 16° C.

Crianza en barricas de roble francés y americano durante 3 meses.

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5 %

Acidez total en tartárico: 5 g/l

Dióxido de azufre libre: 9 mg/l

Dióxido de azufre total: 51 mg/l

Azucares totales: 1,2 g/l

Acidez volátil: 0,32 g/l

Nº de botellas de 0,75 cl.: 7.069 ud.

BINITORD ROURE 2012

51 % Cabernet Sauvignon, 26% Tempranillo, 16 % Merlot, 7 % Syrah.



De color cereza intenso, limpio y brillante.

En la nariz encontramos en primer término el equilibrio entre fruta negra madura (mora, ciruela pasa...) y la crianza (vainilla, humo, especias...), las notas de confitura o fruta glaseada, la regaliz y cierto carácter mineral se expresan también junto a las de toffe, e incluso chocolate.

En boca, ataca con suavidad y ligereza no exenta sin embargo, de una tanicidad perfectamente integrada.

En el pos gusto se destaca la fusión de la confitura y la crianza.

Crianza de 8 meses en barrica de roble francés y americano.

Temperatura de servicio: 15º a 17º C.

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,50 %

Acidez total en tartárico: 4,9

Dióxido de azufre libre: 5 mg/l

Dióxido de azufre total: 45 mg/l

Azúcares totales: 1,3 g/l

Acidez volátil: 0,6 g/

Nº de botellas de 0,75 cl.: 3.266 ud.

CIUTAT DE PARELLA 2012

65% Cabernet Sauvignon, 23% Ull de llebre, 7% Syrah, 5% Merlot.



Color cereza intenso limpio, brillante y ribete rubí.

En la nariz encontramos la fusión entre crianza y el componente frutal, el equilibrio entre vainilla, humo, especias y las notas de confitura, de regaliz y toffe, todo ello muy definido.

En boca, aunque se presenta muy suave, descubriremos una estructura acídica y tánica perfectamente compensada por la graduación alcohólica, que mostrará el cuerpo que realmente presenta y que le abre tantas posibilidades de maridaje.

El retronasal resalta el componente acaramelado, de toffe, toda una fusión de los elementos de crianza y de fruta confitada.

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés y americano.

Temperatura de servicio: 16º a 18º C

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5 %

Acidez total en tartárico: 5,5 g/l

Dióxido de azufre libre: 4 mg/l

Dióxido de azufre total: 34 mg/l

Azúcares totales: 1 g/l

Acidez volátil: 0,65 g/l

Nº de botellas de 0,75 cl.: 1.500 ud.

VERMUT BINITORD NEGRE



Vinyes Binitord de Menorca elabora este vermut de forma totalmente artesanal, con base de uva tinta procedente de nuestras viñas y vinificadas en la propiedad, donde se ha dejado envejecer en barricas de roble francés y americano y se ha macerado en frío con plantas, especias y hierbas aromáticas naturales.

Cata: El resultado es un vermut de color cereza picota de buena intensidad. En nariz destacan los aromas de las hierbas de Menorca como la manzanilla, el romero, hinojo..... En boca se encuentran equilibrados el dulzor y las sensaciones amargas propias del vermut, que hace que este sea ideal para tomar como aperitivo con aceitunas, mariscos, embutidos y por supuesto con los típicos “mescladets”.

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,7 %

Acidez total en tartárico: 5,2 g/l

Dióxido de azufre libre: 28 mg/l

Dióxido de azufre total: 112 mg/l

Azúcares totales: 78 g/l

Acidez volátil: 0,41 g/l

Vinyes Binitord de Menorca, S.L.
Ctra. Santandria Esq.Cmno.Santa Catalina
Tel: 616969140 Joan
Tel: 654909714 Toni
E-Mail: info@binitord.com

