


BINI  ORD

Vinyes Binitord de Menorca, S.L.

És una empresa que ha sorgit de sa voluntat de recuperar una tradició ancestral que s'havia perdut a Menorca.

I hem decidit fer-ho de forma sostenible

BINI TORD



La superfície de sa finca és de 4 hectàrees



- Superfície plantada 3 hectàrees

Contracte de Custòdia amb el GOB

**Pràctiques respectuoses amb el
medi ambient.**

**A canvi de:
Promoció dels nostres productes**

Aquestes pràctiques són:

Fitosanitaris: Caldo Bordelès i sofre o productes d'agricultura Integrada o Ecològica.

Herbicides: Reducció i eliminació

Adobat: Adobat orgànic (fems de gallina, cavall, bous i vaques), compost de planta de reciclatge. Analítiques de terra.

Medi ambient

Pastura de bens per es control de ses herbes i s'adobat natural de sa plantació.

Medi ambient



**Control de pardals
mitjançant nius per xòrics.**

**Sistema de reg
per degoteig.**

Pràctiques culturals

- **Llaurar de una a dues vegades amb s'any**
- **Segar ses herbes (poques vegades)**
- **Llaurar entre es ceps**
- **Esbrostar**
- **Desfullat**
- **Verema**

Plantació

En espaldera (Royat doble)

- Marc de plantació de 1,20 x 2,00

1,20 x 3,00

2,00 x 2,00

Plantació

- Cabernet Sauvignon3.500 plantes
- Chardonnay.....2.800 plantes
- Ull de Llebre.....2.000 plantes
- Merlot.....1.900 plantes
- Syrah.....1.400 plantes
- Macabeu.....400 plantes

TOTAL = 12.000 Plantes

Producció 2011

Producció de raïm.....14.000 kg

- Rendiment per planta.....1,1 Kg/planta

Producció 2011

Producció de raïm.....14.000 kg

- Rendiment per planta.....1,1 Kg/planta

Producció 2011

- Producció vi blanc.....5.000 botelles
- Producció vi rosat.....1.200 botelles
- Producció vi negre.....6.200 botelles
- Rendiment66 %
- 1 planta = 1 botella

Varietats de raïm plantades a Binitord

Negres:

- Cabernet Sauvignon
- Ull de Llebre
- Merlot
- Syrah

Varietats de raïm plantades a Binitord

Blanques:

- Chardonnay
- Macabeu (Viura)

Cabernet Sauvignon

És es raïm més internacional, per sa seva capacitat d'adaptació a tota classe de climes.

- Gra esfèric de mida petita.
- Color intens, tanins vigorosos.
- Aromes a grosella, trufa, cafè, pebre verd.



Merlot

- Varietat bordelesa
- S'adapta molt bé a sòls diversos i microclimes diferents.
- Aromes a fruites silvestres, eucaliptus, xampinyó, tabac...
- Menor intensitat tànnica que sa Cabernet Sauvignon.



Ull de Llebre (*Tempranillo*)

- S'Ull de Llebre és sa varietat més estesa a reu d'Espanya.
- Es brots són llargs i estrets amb espatlles.
- Es grans són esfèrics de color negre blavós.
- Pell gruixada i popa carnosa.



Syrah

- Raïm de sa VII des Roine
- Ideal en climes càlids.
- Gra de mida mitjana i el·líptica.
- Color blau – negrós.
- Aromes a violetes i fruits negres molt madurs.



Chardonnay

Origen Borgonyes.

- Magnífica capacitat d'adaptació a climes i sols.
- Molt fruitós i amb cos.
- Ideal per sa fermentació i criança en botes de roure.
- S'utilitza per vins joves, amb criança i per caves.



Macabeu (Viura)

- Varietat originaria d'Espanya
- Gra rodó, mitjà, de pell fina
- Aroma afruitat
- Gust lleugerament astringent



Verema

- **D'agost fins octubre**
- **Manual i amb caixes de 15 a 18 kg**
- **Comencem amb sa frescor de s'auba**
- **Trasllat a celler, on dins càmera frigorífica fa una maceració pel·licular.**



GUIA PEÑIN

91

85

88

89

Binitord Rosat 2010

Verema manual, en caixes de 15 Kg.

- Ull de llebre i Syrah
- Maceració dins sa premsa.
- La primera nit en es celler, es most sedimenta en fred estàticament.
- Fermenta lentament a temperatura controlada amb llevats seleccionats.



Binitord Blanc 2010

Varietats:

- 58 % Chardonnay**
- 34 % Merlot**
- 8 % Macabeu (Viura)**



Binitord Blanc 2010

- Verema manual, en caixes de 15 kg.
- Vinificació clàssica del Chardonnay i del Macabeu.
- Vinificació en blanc d'es Merlot, premsada molt suau.
(Blanc de noirs)
- Fermentació alcohòlica a temperatura controlada i amb llevats seleccionats.
- Traspalsos i criança sobre lies fines de 2 mesos amb lleuger pas per botes noves de roure.
- “*Assemblage*” de les tres varietats.
- Embotellat es febrer de 2011.

Binitord Negre 2009

- Varietats:

72 % Cabernet Sauvignon

28 % Merlot



Binitord Negre 2009

Verema manual, en caixes de 15 Kg.

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada.

Trasbalsos i criança de 2 meses en dipòsits d'acer inoxidable sobre líes fines.

2 mesos en botes de roure francès (Allier) i americà.

Fermentació malolàctica dins ses botes.

Embotellat a sa primavera del 2010

Binitord Roure 2008

Varietats:

55% Ull de Llebre (Tempranillo)

39% Cabernet Sauvignon

4% Merlot

2% Syrah



Binitord Roure 2008

Verema manual, en caixes de 15 Kg.

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada.

Criança de 2 mesos en dipòsit inoxidable amb lles fines

7 mesos en botes de roure francès (Allier) i americà.

Fermentació malolàctica a les botes.

Embotellat gener de 2010.

