

VERITAS

VERITAS ROIG

UN ROSADO PÁLIDO SORPRENDENTEMENTE AROMÁTICO A BASE DE
MANTONEGRO



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro y otras.

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedades que componen este vino se realiza de forma manual durante la segunda quincena de Septiembre y normalmente a primera hora de la mañana, ya que así se consigue que la temperatura de la uva sea más baja al entrar en la bodega. Una vez recolectadas se mantienen en cámaras frigoríficas a 0°C.

Tras eliminar el raspón y un leve estrujado del grano de la uva, se realiza una breve maceración pelicular de aproximadamente una hora, con el objetivo de limitar la extracción de materia colorante y conseguir este color rosáceo muy pálido.

La posterior fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para poder preservar los componentes aromáticos.

NOTAS DE CATA

Color rosa claro, limpio y brillante.

Nariz perfumada y persistente, con aromas a pétalos de rosa, fruta blanca y sensaciones a fresa y frutas cítricas, destacando la naranja.

Ligero, fresco y equilibrado. Persistencia aromática larga e intensa.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Ideal para acompañar platos ligeros o disfrutarlo con un aperitivo


José L. Ferrer
Desde 1931