

# VERITAS

## VERITAS BLANC

UN BLANCO UNTUÓS GRÀCIES A UNA CRIANÇA DE TRES MESOS EN BARRICA



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIETATS

Moll i Chardonnay

### ELABORACIÓ

El procés d'elaboració comença amb la verema manual amb caixes a primera hora del matí a la fi d'Agost, principis de Setembre.

Es realitza una maceració pelicular en premsa pneumàtica durant unes 12 hores per afavorir l'extracció de components aromàtics. Es duu a terme un desfangat estàtic i inici de la fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable.

Tràfec del vi a barriques de roure francès, mantenint la seva criança en les pròpies lies durant tres mesos.

### NOTES DE CATA

Color groc amb reflexos verdosos. Aspecte net i brillant.

Aromes de fruita tropical, plàtan, fruita blanca, al costat de lleugeres notes balsàmiques, especiades, vainilla, coco, fruit de la fermentació en barrica.

Entrada suau i fresca, acidesa equilibrada. Pas de boca untuós, intens, destacant les sensacions cremoses, fruita madura, cítrica, notes de mantega, llevat.

### SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 5 i 6°C.

Ideal per combinar amb carns blanques i peixos al forn.

  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931