

# VERITAS

## VERITAS BRUT NATURE ROSAT

EL NOSTRE BRUT NATURE ELABORAT AMB LA VARIETAT AUTÒCTONA TINTA MANTONEGRO.

D.O. BINISALEM-MALLORCA

### VARIETATS

Mantonegro

### ELABORACIÓ

La verema de les varietat Mantonegro es realitza a la fi de Setembre, coincidint amb el final de la verema.

Després de la verema es duu a terme un breu procés de maceració d'escasses hores per obtenir els elements colorants i aromàtics idonis.

Un 10% del vi base procedeix d'una selecció de barriques de roure francès de gra fi, sent el 90% restant procedent de dipòsits d'acer inoxidable.

Elaborat mitjançant el mètode tradicional *champenoise*, procés utilitzat per a l'elaboració dels grans escumosos de la regió de *Champagne*, on el CO2 s'obté de forma natural amb la pròpia fermentació, aconseguint-se una bimbolla més petita.

Després de la primera fermentació, es duu a terme el procés de tiratge, on se li afegeix sucre i llevats acuradament seleccionats per nostres enòlegs i comença la segona fermentació en ampolla durant una mitjana de 15 mesos, després de la qual es realitza el procés de remogut per desplaçar els sediments al coll de l'ampolla per al seu posterior degollament sense aportació de licor d'expedició configurant així un Brut Nature de Binissalem.

### NOTES DE CATA

Color rosa pàl·lid, brillant, bombolla molt fina i constant.

Complex, net, fruits del bosc, pètals de rosa, herbes aromàtiques, juntament amb les elegants aromes produïdes per la criança sobri emboliques.

Acidesa equilibrada i fresca, sec, llarg. Final amb lleugeres sensacions amargues.

### SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 6°C.

Ideal per acompanyar plats d'arròs.



  
Desde 1931