

VERITAS

VERITAS BRUT NATURE

EL BRUT NATURE DE BINISSALEM ELABORAT AMB VARIETAT AUTÒCOTONA MOLL, MITJANÇANT EL MÈTODE TRADICIONAL *CHAMPENOISE*

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETATS

Moll

ELABORACIÓ

La verema de les varietat Moll es realitza durant la primera quinzena de Setembre , acabant amb aquesta la recollecció de les varietats blanques.

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 groc palla brillant, bimbolla fina i constant.

Complex, aromes de fruita blanca, cítrics, herbes aromàtiques, fonoll i anisats, propis de la varietat autòctona Moll i conjuntit amb elegants aromes balsàmics produïts de la llarga criança amb les lies dels llevats durant la segona fermentació.

Sec. Final fresc i suau. Sensacions aromàtiques en boca de fruita madura, intens i cremós.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 6°C.

Ideal per acompanyar qualsevol tipus d'aperitiu, mariscs com a ostres i fins i tot postres lleugeres.




José L. Ferrer
Desde 1931