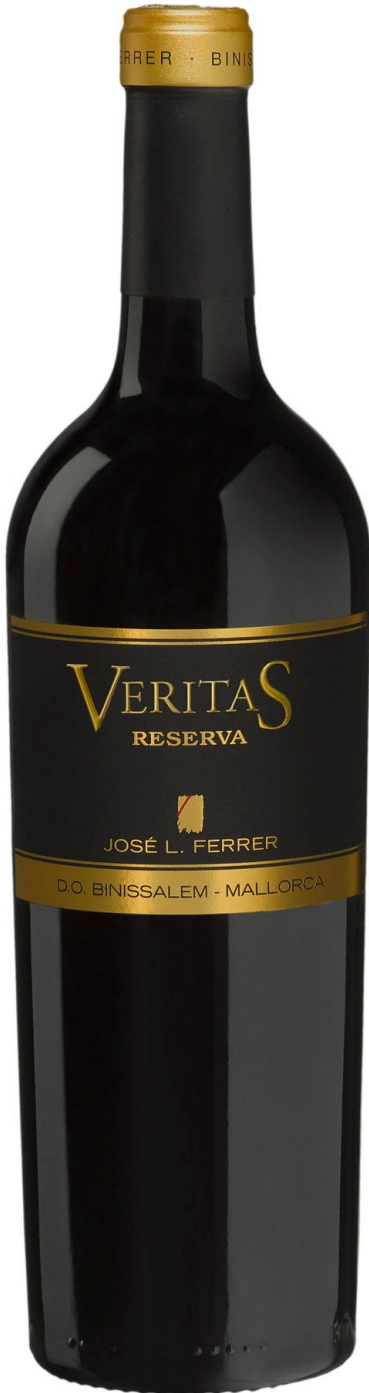


# VERITAS

## VERITAS RESERVA

EL NOSTRE RESERVA MÉS EMBLEMÀTIC, BASAT EN LES VARIETATS AUTÒCTONES TINTES MANTONEGRO I CALLET I AMB UNA CRIANÇA ENTRE BARRICA I AMPOLLA DE 32 MESOS



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIETATS

Mantonegro, Callet i Cabernet Sauvignon.

### ELABORACIÓ

El procés d'elaboració comença amb la verema manual de les nostres vinyes més velles a primera hora del matí i amb un procés de selecció dels racimos al moment de la verema.

A partir d'aquestes varietats, refrigerades en cambra frigorífica a 2°C es duu a terme una fermentació i posterior maceració d'uns 21 dies per a l'extracció de components aromàtics i color en els dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 28°C

En finalitzar la malolàctica, es fa el tràfec del vi a les barriques de roure francès, on roman d'entre 18 a 24 mesos fins que s'embotella, on finalitza el seu envelliment fins a ser comercialitzat.

### NOTES DE CATA

Vermell cirera robí amb rivet color teula i de capa mitjana. Brillant

Aromes a fruita madura, vainilla, làctics i notes especiades.  
Equilibrat i estructura marcada per uns tanins dolços i intensos propis d'un raim molt madur.

Una lleugera oxigenació afavoreix i enriqueix el seu perfil aromàtic i degustació.

### SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.  
Ideal per acompanyar plats de carns vermelles, plats de caça i formatges curats.

  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931