

VERITAS

VERITAS ROIG

UN ROSAT PÀ·L·ID SORPRENEMENT AROMÀTIC BASAT EN MANTONEGRO



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETATS

Mantonegro i altres.

ELABORACIÓ

La verema de les varietats que componen aquest vi es realitza de forma manual durant la segona quinzena de Setembre i normalment a primera hora del matí, ja que així s'aconsegueix que la temperatura del raïm sigui més baixa en entrar en el celler. Una vegada recol·lectades es mantenen en cambres frigorífiques a 0°C.

Després d'eliminar la rapa i un lleu rebregat del gra del raïm, es realitza una breu maceració pel·lucular d'aproximadament una hora, amb l'objectiu de limitar l'extracció de matèria colorant i aconseguir aquest color rosa molt pà·lid.

La posterior fermentació es duu a terme en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura per poder preservar els components aromàtics.

NOTES DE CATA

Color rosa clar, net i brillant.

Nas perfumat i persistent, amb aromes a pètals de rosa, fruita blanca i sensacions a maduixa i fruites cítriques, destacant la taronja.

Lleuger, fresc i equilibrat. Persistència aromàtica llarga i intensa.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 6°C.

Ideal per acompanyar plats lleugers o gaudir-ho amb un aperitiu


José L. Ferrer
Desde 1931