

VERITAS

VERITAS VINYES VELLES

NEGRE AMB CRIANÇA D'UN ANY ELABORAT AMB RAÏMS DE LES NOSTRES VINYES
MÉS VELLES



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETATS

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Callet i Sirah

ELABORACIÓ

El procés d'elaboració comença amb la verema manual de les nostres vinyes més velles a primera hora del matí, assegurant-nos que el raïm entri a baixa temperatura en el celler, on es manté en cambres frigorífiques a 0°C durant tres dies.

Per a la fermentació del vi s'utilitzen barriques seleccionades de roure de 500L i dipòsits d'acer inoxidable. Després d'un breu procés de repòs per eliminar les partícules gruixudes s'inicia l'envelliment durant un any, en el mateix tipus de barrica utilitzades en el procés de fermentació.

NOTES DE CATA

Vermell intens amb reflexos violetes. Brillant i glicèrdi.

Aromes a fruits del bosc, juntament amb notes fumades, especiades i balsàmiques.

Equilibrat, intens i estructurat gràcies als tanins dolços. Llarg i persistent.
Aroma de boca intens i sensacions torrefactes. Persistència gustativa alta.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 16 i 18°C.
Ideal per acompanyar plats de carn blanques i vermelles.


José L. Ferrer
Desde 1931