

VERITAS

VERITAS BLANC

UN BLANCO UNTUOSO GRACIAS A UNA CRIANZA DE TRES MESES EN BARRICA



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Moll y Chardonnay

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración comienza con la vendimia manual con cajas a primera hora de la mañana a finales de Agosto, principios de Septiembre.

Se realiza una maceración pelicular en prensa neumática durante unas 12 horas para favorecer la extracción de componentes aromáticos. Se lleva a cabo un desfangado estático e inicio de la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Trasiego del vino a barricas de roble francés, manteniendo su crianza en las propias lías durante tres meses.

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. Aspecto limpio y brillante.

Aromas de fruta tropical, plátano, fruta blanca, junto a ligeras notas balsámicas, especiadas, vainilla, coco, fruto de la fermentación en barrica.

Entrada suave y fresca, acidez equilibrada. Paso de boca untuoso, intenso, destacando las sensaciones cremosas, fruta madura, cítrica, notas de mantequilla, levadura.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 5 y 6°C.

Ideal para combinar con carnes blancas y pescados al horno.


José L. Ferrer
Desde 1931