

VERITAS

VERITAS BRUT NATURE ROSAT

NUESTRO BRUT NATURE ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD AUTÓCTONA
TINTA MANTONEGRO.

D.O. BINISALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedad Mantonegro se realiza a finales de Septiembre, coincidiendo con el final de la vendimia.

Tras la vendimia se lleva a cabo un breve proceso de maceración de escasas horas para obtener los elementos colorantes y aromáticos idóneos.

Un 10% del vino base procede de una selección de barricas de roble francés de grano fino, siendo el 90% restante procedente de depósitos de acero inoxidable.

Elaborado mediante el método tradicional *champenoise*, proceso utilizado para la elaboración de los grandes espumosos de la región de Champagne, donde el CO2 se obtiene de forma natural con la propia fermentación, consiguiéndose una burbuja más pequeña.

Tras la primera fermentación, se lleva a cabo el proceso de tiraje, donde se le añade azúcar y levaduras cuidadosamente seleccionadas por nuestros enólogos y comienza la segunda fermentación en botella durante un promedio de 15 meses, tras la cual se realiza el proceso de removido para desplazar los sedimentos al cuello de la botella para su posterior degüelle sin aportación de licor de expedición configurando así un Brut Nature de Binissalem.

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido, brillante, burbuja muy fina y constante.

Complejo, limpio, frutos del bosque, pétalos de rosa, hierbas aromáticas, junto con los elegantes aromas producidos por la crianza sobre lías.

Acidez equilibrada y fresca, seco, largo. Final con ligeras sensaciones amargas.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Ideal para acompañar platos de arroz.




Desde 1931