

VERITAS

VERITAS BRUT NATURE

EL BRUT NATURE DE BINISSALEM ELABORADO A BASE DE LA VARIEDAD AUTÓCOTONA MOLL, MEDIANTE EL MÉTODO TRADICIONAL *CHAMPENOISE*

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Moll

ELABORACIÓN

La vendimia de las variedad Moll se realiza durante la primera quincena de Septiembre , acabando con ésta la recolecta de las variedades blancas.

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 amarillo pajizo brillante, burbuja fina y constante.

Complejo, aromas de fruta blanca, cítricos, hierbas aromáticas, hinojo y anisados, propios de la variedad autóctona Moll y conjuntado con elegantes aromas balsámicos producidos de la larga crianza con las lías de las levaduras durante la segunda fermentación.

Seco. Final fresco y suave. Sensaciones aromáticas en boca de fruta madura, intenso y cremoso

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Ideal para acompañar cualquier tipo de aperitivo, mariscos como ostras e incluso postres ligeros.




José L. Ferrer
Desde 1931