

VERITAS

VERITAS DOLÇ

NUESTRO BLANCO DULCE, UN AFRUTADO Y FRESCO VINO 100% MOSCATEL DE GRANO MENUDO



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Moscatel de Grano Menudo

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración comienza con la vendimia manual con cajas a primera hora de la mañana uno de los últimos días de Agosto, cuando la uva entra en un proceso de pasificación y la concentración de azúcares es superior. Posteriormente se mantiene refrigeradas a 0°C.

Se lleva a cabo una maceración pelicular en frío para potenciar la extracción de aromas. Obtención del mosto a baja presión mediante prensado neumático.

Fermentación a temperatura controlada a unos 12°C en depósitos de acero inoxidable. Parada de la fermentación a 0°C.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdes, brillante, lágrima persistente.

Predominan las notas florales, rosas, geranio, flor de naranjo, aromas de miel, junto con ligeros aromas de frutas maduras.

Dulce, fresco, fruto de una acidez equilibrada, paso de boca intenso, dejando esas sensaciones afrutadas, melosas. Persistencia gustativa larga.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 4 y 6°C.

Ideal para acompañar quesos frescos, foies, patés y cualquier tipo de dulce.


José L. Ferrer
Desde 1931