

VERITAS

VERITAS RESERVA

NUESTRO RESERVA MÁS EMBLEMÁTICO, BASADO EN LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS TINTAS MANTONEGRO Y CALLET Y CON UNA CRIANZA ENTRE BARRICA Y BOTELLA DE 32 MESES



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIEDADES

Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración comienza con la vendimia manual de nuestras viñas más viejas a primera hora de la mañana y con un proceso de selección de los racimos en el momento de la vendimia.

A partir de estas variedades, refrigeradas en cámara frigorífica a 2°C se lleva a cabo una fermentación y posterior maceración de unos 21 días para la extracción de componentes aromáticos y color en los depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28°C

Al finalizar la maloláctica, se trasiega el vino a las barricas de roble francés, donde permanece de entre 18 a 24 meses hasta que se embotella, donde finaliza su envejecimiento hasta ser comercializado.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza rubí con ribete teja y de capa media. Brillante

Aromas a fruta madura, vainilla, lácticos y notas especiadas.

Equilibrado y estructura marcada por unos taninos dulces e intensos propios de una uva muy madura.

Una ligera oxigenación favorece y enriquece su perfil aromático y degustación.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Ideal para acompañar platos de carnes rojas, platos de caza y quesos curados.

