

# VERITAS

## VERITAS VINYES VELLES

TINTO CON CRIANZA DE UN AÑO ELABORADO A PARTIR DE LAS UVAS DE  
NUESTRAS VIÑAS MÁS VIEJAS



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### VARIEDADES

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Callet y Sirah

### ELABORACIÓN

El proceso de elaboración comienza con la vendimia manual de nuestras viñas más viejas a primera hora de la mañana, asegurándonos que la uva entre a baja temperatura en la bodega, donde se mantiene en cámaras frigoríficas a 0°C durante tres días.

Para la fermentación del vino se utilizan barricas seleccionadas de roble de 500L y depósitos de acero inoxidable. Tras un breve proceso de reposo para eliminar las partículas gruesas se inicia el envejecimiento durante un año, en el mismo tipo de barrica utilizadas en el proceso de fermentación.

### NOTAS DE CATA

Rojo intenso con reflejos violetas. Brillante y glicérico.

Aromas a frutos del bosque, juntamente con notas ahumadas, especiadas y blasámicas.

Equilibrado, intenso y estructurado gracias a los taninos dulces. Largo y persistente. Aroma de boca intenso y algo torrefacto. Persistencia gustativa alta.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C.

Ideal para acompañar platos de carne blancas y rojas.

  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931