



ELABORACIÓN:

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

VERITAS DOLÇ 2008



Premi Dionis de Vins Illes Balears, 2009



Medalla de Oro Mezquita de Córdoba 2010



Challenger Premium Plata Select Wine Prowein 2010

VERITAS DOLÇ 2009



Medalla Plata Certamen Mundial de Bacchus Madrid 2010



Medalla Oro Concurso Int. de Vinos y Espirituosos CINVE 2010 - Sevilla



2010



Medalla de Oro Mezquita de Córdoba 2011



Medalla Oro Concurso Int. de Vinos y Espirituosos CINVE 2011 - Sevilla



Medalla Oro VINALIES 2012 - París

2011



Medalla Oro Certamen Mundial de Mundus Vini 2012



Medalla de Oro Mezquita de Córdoba 2012