

VERITAS

VERITAS BLANC

EIN GESCHMEIDIGER WEISSWEIN DANK EINER REIFUNG VON DREI MONATEN IM FASS.



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

REBSORTEN

Moll und Chardonnay

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Herstellung fängt mit der manuellen Weinlese in Kisten, frühmorgens, Ende August oder Anfang September an.

In der pneumatischen Presse machen die Trauben eine 12 stündige Mazeration mit der Schale um die Extraktion von aromatischen Komponenten zu begünstigen. Es findet ein statisches Entschleimen statt, und danach beginnt die alkoholische Gärung in Edelstahltanks.

Der Wein wird in Barriquefässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo er drei Monate auf der Hefe reift.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Strohgelb mit grünen Reflexen. Leuchtend und mit vielen Schlieren.

Fruchtige Aromen von tropischen Früchten, Banane, Pfirsich, mit leichten Gewürznoten und Anklängen von Kokos und Vanille, welche von der Gärung im Eichenfass stammen.

Im Mund zu Beginn weich, frisch und mit ausgewogener Säure, wo die cremigen Hefeempfindungen, reife Frucht, Zitrus und Butternoten hervorrangen.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 5 und 6°C.
Ideal zu weissem Fleisch und Fischgerichten.


José L. Ferrer
Desde 1931