

# VERITAS

## VERITAS BRUT NATURE ROSAT

UNSER BRUT NATURE HERGESTELLT AB DER MARLLORQUINISCHEN ROTEN AUTHOCHTHONEN SORTE MANTONEGRO.

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### REBSORTE

Mantonegro

### HERSTELLUNG

Die Weinlese der Mantonegro-Rebsorte findet Ende September statt, gleichzeitig mit dem Ende der Weinlese.

Nach der Lese findet während ein paar Stunden ein kurzer Mazerationsprozess statt um die Farbstoffe und das ideale Aroma zu erhalten.

10% des Grundweins stammt aus einer Auswahl französischer feinporigen Eichenfässern.

90% aus den Edelstahlfässern.

Hergestellt nach der traditionellen "Champenoise", Methode, das Verfahren zur Ausarbeitung von den großen Schaumweinen der Champagne, wo mit der eigenen Gärung natürlicher CO<sub>2</sub> gewonnen wird, wodurch kleinere Blasen entstehen.

Nach der ersten Gärung wird eine "Tirage" gemacht, wobei Zucker und durch unsere Enologen ausgewählte Hefen, hinzugefügt werden, und hiermit fängt die zweite Gärung innerhalb der Flasche, während einer Durchchnittszeit von ungefähr 15 Monaten an. Danach wird der Rüttelprozess durchgeführt um die Ablagerungen im Flaschenhals zu sammeln. Nachträglich findet das Degorgieren ohne jegliche Zusatz statt. Es wird mit einer anderen Brut Nature Flasche aufgefüllt, und somit entsteht ein "Brut Nature" von Binissalem.

### DEGUSTAZIONSNOTIZEN

Hellrosa, glänzend, feine konstante Bläschen.

Komplex, sauber, Waldfrüchte, Rosenblüten., aromatische Kräuter, ,zusammen mit eleganten Aromen durch die Züchtung auf der Hefe.

Ausgewogene und frische Säure lang anhaltend. Leicht bittere Empfindungen.

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Zwischen 4 und 6°C. servieren

Ideal zu Reisgerichten.



  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931