

VERITAS

VERITAS RESERVA

UNSER EMBLEMATISCHSTER RESERVA, BASIEREND AUF DEN EINHEIMISCHEN ROTEN REBSORTEN MANTONEGRO UND CALLET, MIT EINER REIFUNG VON 32 MONATEN IM FASS UND IN DER FLASCHE.



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

REBSORTEN

Mantonegro, Callet und Cabernet Sauvignon.

HERSTELLUNGSPROZESS

Der Herstellungsprozess beginnt mit der manuellen Ernte der ältesten Rebstöcke in den frühen Morgenstunden, wo jede Traube einzeln sortiert wird.

Nach einer Kühlung bei 2°C fängt die Gärung und anschließende Mazeration von etwa 21 Tagen, für die Extraktion von aromatischen Komponenten und Farbe, in Edelstahltanks mit kontrollierter Temperatur von 28°C an.

Am Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein in französische Barriques umgefüllt, wo er zwischen 18 und 24 Monaten reift, bis er in Flaschen abgefüllt wird, wo er seine Reifung beendet, bis er vermarktet wird.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Glänzende Purpurröte, tiefe Granatröte, leuchtend.

Aromen von reifen Früchten, Vanille, Milch, würzige Noten. Eine kurze Sauerstoffversorgung fördert und bereichert das Geschmacksprofil.

Am Gaumen ist er kraftvoll, gut strukturiert und abgerundet. Intensive und süsse Tannine aufgrund der sehr reifen Trauben. Langer Abgang.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 16 und 18°C.

Ideal zu rotem Fleisch, Wildgerichte und reifer Käse.


José L. Ferrer
Desde 1931