

VERITAS

VERITAS ROIG

EIN SEHR HELLER ROSÉ WEIN ÜBERRASCHEND AROMATISCH, BASIERT AUF
MANTONEGRO



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

REBSORTEN

Mantonegro und andere.

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese erfolgt manuell in der zweiten Septemberhälfte und in der Regel früh am Morgen, damit die Trauben kühler sind wenn sie in den Keller gelangen. Danach werden sie in einem Kühlraum bei 0° C aufbewahrt.

Nach dem Entrappen und einem leichten Abquetschen des Traubenkorns wird eine kurze Mazeration mit der Schale für ungefähr eine Stunde durchgeführt, mit dem Ziel, die Extraktion von Farbstoffen zu begrenzen und diese sehr blassrosa Farbe zu erreichen.

Die anschließende Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur, um die aromatischen Komponenten zu erhalten.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Hellrosa Farbe, sauber und leuchtend.

Duftendes und anhaltendes Aroma von Rosenblättern, Veilchen, Zitrusempfindungen, weißen Früchten, Orange und Erdbeere.

Leicht, frisch und ausgewogen. Im Mund intensive und langanhaltende Aromapersistenz.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 4 und 6°C.
Ideal zu leichten Speisen oder als Aperitiv.


José L. Ferrer
Desde 1931