

# VERITAS

## VERITAS VINYES VELLES

ROTWEIN MIT REIFE VON EINEM JAHR, DER AUS UNSEREN ÄLTESTEN WEINREBEN HERGESTELLT WIRD.



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

### REBSORTEN

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Callet und Sirah

### HERSTELLUNGSPROZESS

Manuelle Ernte der ältesten Rebstöcke in den frühen Morgenstunden, damit die Trauben kühl in den Weinkeller gelangen. Danach werden sie 3 Tage lang in einem Kühlraum bei 0°C gekühlt.

Für die Gärung des Weines werden ausgewählte 500 Ltr Eichenfässer und Edelstahltanks benutzt. Nach einem kurzen Ruhevorgang zur Entfernung der groben Partikel, fängt die einjährige Reifung an, in derselben Art von Barriques welche im Laufe des Prozesses der Gärung benutzt wurden

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Tiefes Rot, leuchtend und seidig. Violette Schimmer. Langanhaltende Schlieren. Aromen von Waldbeeren, rauchig, würzig und balsamisch.

Ausgewogen, intensiv und strukturiert durch süße Tannine, lang und anhaltend. Intensives Aroma im Mund, mit gerösteten Anklängen.

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 16 und 18°C.  
Ideal zu weissem und rotem Fleisch.

  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931