



VERITAS

D.O BINISSALEM-
MALLORCA



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD
Chardonnay



ELABORACIÓN

El proceso de elaboración empieza con la vendimia manual con cajas a primera hora de la mañana a finales de agosto, principios de septiembre.

Se realiza una maceración pelicular en prensa neumática durante unas 12 horas para favorecer la extracción de componentes aromáticos. Se lleva a cabo un desfangado estático e inicio de la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.



CRIANZA

Trasiego del vino a barricas de roble francés, manteniendo su crianza en las propias lías durante 3 meses.



NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. Aspecto limpio y brillante.

Aromas de fruta tropical, plátano, fruta blanca, junto a ligeras notas balsámicos, especiados, vainilla, coco, fruto de la fermentación en barrica.

Entrada suave y fresca, acidez equilibrada. de boca untuoso, intenso, destacando las sensaciones cremosas, fruta madura, cítrica, notas de mantequilla, quitado

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com