

GRAN VINO DE RUEDA

ERESMA CUVÉE ESPECIAL

Sólo 2.000 cepas han participado en la elaboración de este vino, todas ellas procedentes de viñedos muy viejos, situado entre los 700 y los 1.000 metros de altitud, con un rendimiento por cepa de un kilo y medio.

Destaca su larga crianza con sus propias lías para dotar a nuestro Cuvée especial de unas características que sorprenden en cada copa.



eresma

BODEGA Y VIÑEDOS

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo intenso con matices verdes.

FASE OLFATIVA

Un vino con gran complejidad en nariz en las que destacan el hinojo y notas minerales. Además encontramos aromas confitados, fruta de hueso madura y recuerdos balsámicos.

FASE GUSTATIVA

En boca es potente, sabroso y muy elegante

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

D.O. Rueda

SUELOS: Viñedos muy viejos de suelos pedregosos.

UVA: Verdejo

MARIDAJE: Carnes rojas a la parrilla, asadas, mariscos, incluso postres de chocolate.

TEMP. DE SERVICIO: Entre 10º y 12º

