

# ERESMA GODELLO SOBRE LÍAS

Maceración previa en frío, utilizando exclusivamente mosto yema de primera calidad resultado de un pequeño rendimiento de 5000 kg por hectárea. Eresma Godello sobre lías pasa por un proceso de fermentación a temperatura controlada.

Se mantiene durante 6 meses sobre sus lías finas consiguiendo así un vino elegante y de alta gama en el que se manifiesta complejidad y finura.



# eresma

BODEGA Y VIÑEDOS

## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

Color amarillo pajizo, intenso y reflejos limón acerado.

### FASE OLFATIVA

En nariz es complejo e intenso con notas minerales y balsámicas, aromas flores blancas, melocotón, manzana verde y cantalupo a lo que se añade un fondo cítrico.

### FASE GUSTATIVA

Sabroso, de gran estructura, persistente y largo en boca.

## FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:** Blanco

**I.G.P.** Vino de la tierra de Castilla y León

**SUELOS:** Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio

**UVA:** Godello

**MARIDAJE:** Mariscos, pescados, sushi, arroces, calgots y productos del campo como espárragos y berenjenas.

**TEMP. DE SERVICIO:** Entre 9º y 10º

