

ERESMA SAUVIGNON BLANC SOBRE LÍAS

Maceración previa en frío, utilizando exclusivamente mosto yema de primera calidad.

Eresma Sauvignon Blanc 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 e intenso.

FASE OLFATIVA

En nariz es complejo con presencia de aromas a frutas tropicales, que dejan paso a unas sutiles notas cítricas.

FASE GUSTATIVA

En boca es untuoso, elegante e intenso.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

D.O. Rueda

SUELOS: Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio

UVA: Sauvignon Blanc

MARIDAJE: Pescado, carnes blancas, champiñones, perdz, mariscos, arroces.

TEMP. DE SERVICIO: Entre 9º y 10º

