

# ERESMA VERDEJO SOBRE LÍAS

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

Eresma Verdejo 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 con matices verdosos

### FASE OLFATIVA

En nariz es complejo e intenso con presencia de aromas a heno e hinojo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y notas a panadería.

### 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:** Verdejo

**MARIDAJE:** Pescado, carnes blancas, champiñones, perdiz, mariscos, arroces.

**TEMP. DE SERVICIO:** Entre 9º y 10º

