

ERESMA SAUVIGNON BLANC VENDIMIA SELECCIONADA



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

Eresma Sauvignon Blanc VS es fruto de una esmerada y cuidadosa elaboración tradicional combinada con avanzadas técnicas enológicas.

Este vino expresa la fuerza aromática de la variedad.



eresma

BODEGA Y VIÑEDOS

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo paja intenso, con matices dorados

FASE OLFATIVA

En nariz se aprecian aromas a frutas tropicales como el mango y la piña, acompañados de ligeros recuerdos cítricos.

FASE GUSTATIVA

En boca es amplio, fresco, con una equilibrada acidez y un retrogusto final característico de la variedad Sauvignon Blanc.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

D.O. Rueda

SUELOS: Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio.

UVA: Sauvignon Blanc.

MARIDAJE: Entrantes, pescados, tartar de carne, rroces y carnes rojas.

TEMP. DE SERVICIO: Entre 9º y 10º

