

ERESMA SEMIDULCE AFRUTADO

VENDIMIA SELECCIONADA



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

Eresma Semidulce pasa por un proceso de fermentación a temperatura controlada que se detiene en el momento exacto para mantener los azúcares y características más frutales de la uva.



eresma

BODEGA Y VIÑEDOS

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo CL

FASE OLFATIVA

es un vino muy complejo con notas florales (pétalos de rosa, jazmín), hierbas limpias (heno fresco), toques minerales y frutas exóticas (maracuyá, piña).

FASE GUSTATIVA

se muele con un final muy agradable con sabores dulces y un toque de acidez, mermelada de frutas y flores.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

D.O. Rueda

SUELOS: Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio.

UVA: Verdejo & Sauvignon blanc.

MARIDAJE: Ideal para snacks salados, comida picante y pasta.

TEMP. DE SERVICIO: Entre 7º y 9º

