

ERESMA VERDEJO VENDIMIA SELECCIONADA

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

Eresma Verdejo VS pasa por un proceso de fermentación a temperatura controlada, el proceso de vinificación se cuida exhaustivamente buscando mantener las características de la variedad.

Perfecta definición de un verdejo D.O. Rueda.



eresma

BODEGA Y VIÑEDOS



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo pajizo, intenso con matices verdosos.

FASE OLFATIVA

Complejo e intenso con presencia de aromas a heno e hinojo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y de fruta blanca como la manzana.

FASE GUSTATIVA

Untuoso, elegante e intenso, con una equilibrada acidez y un toque amargo al final típico de la variedad verdejo.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

D.O. Rueda

SUELOS: Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio.

UVA: Verdejo.

MARIDAJE: Pescados, carnes blancas, mariscos, champiñones, perdiz, arroces y pasta.

TEMP. DE SERVICIO: Entre 9º y 10º

