

ERESMA FERMENTADO EN BARRICA

Uva verdejo de excelente calidad previamente macerada en frío y fermentada en barricas nuevas y viejas de roble francés y americano.

Posteriormente se envejece sobre sus propias lías finas. Para pasar otros tantos meses envejeciendo en botella.

Dando como resultado un sorprendente vino de los más especiales de Bodega Eresma.



eresma

BODEGA Y VIÑEDOS

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con tonos verdosos y limpio.

FASE OLFATIVA

En nariz presenta aromas elegantes con un recuerdo ahumado, cacao y vainilla que dejan paso a recuerdos a fruta madura.

FASE GUSTATIVA

En boca es elegante, fino y cremoso con sabores similares a los descritos en nariz destacando la fruta.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco

D.O. Rueda

SUELOS: Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio.

UVA: Verdejo.

MARIDAJE: Carnes rojas a la parrilla, asadas, Mariscos, incluso postres de chocolate.

TEMP. DE SERVICIO: Entre 10º y 12º.

