ERESMA GODELLO SOBRE LÍAS

Maceración previa en frío, utilizando exclusivamente mosto yema de primera calidad. Eresma Godello 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, intenso y reflejos limón acerado.

FASE OLFATIVA

En nariz es complejo e intenso con notas minerales y balsamicas, aromas flores blancas, melocotón,manzana verde y cantalupo a lo que se añade un fondo cítrico.

FASE GUSTATIVA

Sabroso, de gran estructura, persistente y largo en boca.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco
I.G.P. Vino de la tierra de Castilla y León
SUELOS: Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio
UVA: Godello
MARIDAJE: Mariscos, pescados, sushi, arroces, calgots y productos del campo como espárragos y berenjenas.
TEMP. DE SERVICIO: Entre 9º y 10º



Ctra. N-601, km 151 - 47410 Olmedo, Valladolid | info@bodegaslasoterrana.com | +34 983 60 10 26 | @bodegaeresma