ERESMA VERDEJO SOBRE LÍAS

Maceración previa en frío, utilizando exclusivamente mosto yema de primera calidad. Eresma Verdejo 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 e intenso con matices verdosos

FASE OLFATIVA
En nariz es complejo e intenso con presencia de aromas a heno e hinojo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y notas a panadería.

FASE GUSTATIVA
En boca es untuoso, elegante e intenso.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco
D.O. Rueda
SUELOS: Viñas viejas, suelo cascajoso rico en magnesio
UVA: Verdejo
MARIDAJE: Pescado, carnes blancas, champiñones, perdiz, mariscos, arroces.
TEMP. DE SERVICIO: Entre 9º y 10º

RUEDA
DENOMINACION DE ORIGEN



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