

Eresma Fermentado en Barrica



Variedad	Verdejo
Viñedos	50 años.
Suelo	Arenoso y Profundo
Proceso de elaboración	Macerado previamente en frío, utilizando solamente mosto yema de primera calidad, que ha sufrido un desfangado estático y una fermentación posterior en barricas de roble americano y francés. Elaborado con mimo, de ahí su batonage durante 5 meses en barrica, su posterior crianza en lías finas en depósito y su crianza en botella de al menos 4 meses.

Tiempo en barrica	7 meses
Presentacion	750ml.
Descripcion	<p>El vino presenta un color amarillo paja , con matices verdosos, limpio y muy brillante.</p> <p>En nariz presenta aromas elegantes con un recuerdo ahumado, cacao y vainilla, que dejan paso a recuerdos frutales como el albaricoque maduro, pera de conferencia, caramelo de piña, cáscara de limón y un sutil toque de flores blancas y frescas notas herbáceas.</p> <p>En boca es elegante, fino, intenso, graso , cremoso, de acidez potente, buena estructura y de un amargor final característico de la variedad verdejo, con recuerdos de heno y alguna toque de arandanos amarillos.</p>
Sugerencias de maridaje	Pescados, carnes blancas, mariscos, arroces y pasta.

Temperatura de servicio recomendada	10° - 12°
--	-----------

