

# Eresma Sauvignon



<b>Variedad</b>	Sauvignon Blanc
<b>Viñedos</b>	40 años
<b>Suelo</b>	Franco - Arenoso
<b>Proceso de elaboración</b>	El Eresma Sauvignon procede íntegramente de cepas de la variedad Sauvignon Blanc vendimiadas a mano y seleccionadas posteriormente en cajas. Es fruto de una esmerada y cuidadosa elaboración en la que se han combinado las técnicas enológicas más avanzadas con la elaboración tradicional de los vinos de Rueda.

<b>Presentación</b>	750ml.
<b>Descripción</b>	El vino presenta un color amarillo paja intenso, con matices dorados. En nariz presenta aromas a frutas tropicales como el mango y la piña acompañados de ligeros recuerdos cítricos. En boca en amplio, fresco con una intensa acidez y un retrogusto final característico de la variedad Sauvignon Blanc.
<b>Sugerencias de maridaje</b>	Pescados, carnes blancas, mariscos, arroces y pasta.
<b>Temperatura de servicio recomendada</b>	9° - 10° C.

Eresma