

Eresma Verdejo



Variedad	Verdejo
Viñedos	40 años
Suelo	Franco - Arenoso
Proceso de elaboración	Maceradas previamente en frío, y utilizando solamente mosto yema de primera calidad, que ha sufrido un desfangado estático y una fermentación a temperatura controlada entre 12° a 14° con el fin de conservar al máximo las características de la variedad verdejo y conseguir un vino elegante y de alta gama en el que se manifieste la complejidad y la finura que la uva le otorga.

Presentacion 750ml.

Descripcion El vino presenta un color amarillo paja intenso, con matices verdosos. En nariz es complejo e intenso, estando presente los aromas del heno, características de la variedad Verdejo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y de fruta blanca como la manzana. En boca es elegante, fino, intenso, graso, de acidez potente y de un amargor final, característico de la variedad Verdejo.

Sugerencias de maridaje Pescados, carnes blancas, mariscos, arroces y pasta.

Temperatura de servicio recomendada 9° - 10° C.

Eresma