

Eresma +



De una selección de uva procedente del “Pago Del Tomillar” en La Seca, del “Pago de Mira al Alba”, en Valdestillas, y del “Pago La Vercera”, en Olmedo, se ha elaborado Eresma+. Un gran vino, hecho para deleitarse.

Solamente 2.000 cepas han participado en la elaboración de este vino, todas ellas procedentes de viñedo propio, situado entre 700 y 1.000 metros de altitud, con un rendimiento por cepa de un kilo y medio.

Una producción exclusiva de 1.240 botellas al alcance de unos pocos.

Variedad

Verdejo

Elaboración

Mosto yema fermentado a 12°C y crianza de lías en depósito durante 7 meses y 6 meses en crianza de botella.

Cata

Vino presenta un color amarillo pajizo intenso con matices verdosos.

Es un vino moderno, aromático, elegante, de enorme complejidad, en los que los recuerdos en nariz a boj e hinojo dejan paso a notas minerales y cítricos. La crianza en botella aporta complejidad aromática resaltando aromas confitados, piel de naranja, fruta de hueso madura y recuerdos balsámicos acompañados de tofe y vainilla. En boca es potente, sabroso y de gran elegancia.