

ERESMA FERMENTADO EN BARRICA

D.O. RUEDA

Macerado previamente en frío, utilizando solamente mosto yema de primera calidad, que ha sufrido un desfangado estatico y una fermentacion posterior en barricas de roble americano y francés. Elaborado con mimo, batonage durante 8 meses en barrica, posterior crianza en lias finas en deposito y crianza en botella de al menos 4 meses.



100% Verdejo



Viñedo antiguo de 50 años de suelo pedregoso

El vino presenta un color amarillo pajizo, con matices verdosos, limpio y muy brillante. En nariz presenta aromas elegantes con un recuerdo ahumado, cacao y vainilla, que dejan paso a recuerdos frutales como el albaricoco maduro, pera de conferencia, caramelo de piña, cáscara de limón y un sutil toque de flores blancas y frescas notas herbáceas. 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 algún toque de arándanos amarillos.



Carnes rojas a la parrilla, carne asada. Mariscos y postres como trufas de chocolate



10°-12°C.



LA SOTERRAÑA
BODEGA Y VIÑEDOS

