

# ERESMA SEMIDULCE

D.O. RUEDA

Se lleva a cabo una doble selección de la uva, en el viñedo y en la bodega. Se hace un despalillado de los racimos y una maceración pelicular en frío durante 8 horas.

La fermentación alcohólica se produce a 11 °C en acero inoxidable y en barrica de roble francés. Con una densidad de 1030 se para la fermentación tanto en depósito de acero como en la barrica de manera natural, para dejar restos de azúcar naturales. Tras las pertinentes clarificaciones y trasiegos, el vino está listo para ser embotellado.



100% Verdejo



40 years.

Franco - Arenoso

Color: amarillo paja intenso, con matices verdosos.

Aroma: vino muy complejo, con intensos aromas afrutados junto a notas florales (pétalos de rosa, jazmín), hierbas limpias (heno fresco), tonos tostados. Produce recuerdos a cacao, toques minerales y frutos exóticos (maracuyá, piña).

En boca es fresco, con un recorrido muy agradable con sabores dulces y una punta de acidez que la aporta vivacidad, toques de frutos en mermelada, ahumados y flores.



Ideal para bocadillos salados, comida picante y pasta.



7°- 9°C.

LA SOTERRAÑA  
BODEGA Y VIÑEDOS

