

ERESMA VERDEJO

D.O. RUEDA

Macerado previa en frío, utilizando exclusivamente de mosto yema de primera calidad. El Eresma Verdejo pasa por un proceso de 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.



100% Verdejo



Viñedo de más de 40 años de suelo cascajoso, rico en calcio y magnesio.

El vino presenta un color amarillo pajizo, intenso, con matices verdosas.

En nariz es complejo e intenso con presencia de aromas a heno e hinojo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y de fruta blanca como la manzana.

En boca es untuoso, elegante e intenso, con una equilibrada acidez y un toque amargo final típico de la variedad verdejo.



Pescado, carnes blancas, champiñones, Perdiz, mariscos, arroz y pasta.



9°-10°C.

LA SOTERRAÑA
BODEGA Y VIÑEDOS

