

Eresma

ERESMA

Fermentado en
barrica



DATOS TÉCNICOS

D.O: Rueda

Variedad: 100% Verdejo

Elaboración: 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°C 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.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 9 - 10°C

Maridaje: pescados, carnes blancas, mariscos, arroces y pasta.



D' CANTAVINOS S.L