

Eresma

ERESMA +

Serie Limitada

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 al 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 1240 botellas al alcance de unos pocos.

DATOS TÉCNICOS

D.O: Rueda

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.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 9 - 10°C

Maridaje: pescados, carnes blancas, mariscos y arroces.

