

Ermita Veracruz

Rueda

D.O.: Rueda
Tipo de Vino: Blanco joven
Variedad de Uva: Verdejo 100%
Tipo de Botella: Bordelesa oscura
Capacidad: 75 cl.
Tapón: Silicona
Formato caja: 12 Botellas



Nota de Cata: Color amarillo con reflejos verdosos. Aroma intenso de fruta tropical en combinación con los aromas clásicos de la variedad verdejo, tales como manzana verde, hinojo, etc. En boca, fresco, muy afrutado, con sabor persistente, con buena acidez y un agradable final dulce.

Gastronomía: A temperatura de servicio adecuada, ideal para el aperitivo, también con quesos frescos, ensaladas de verano, pescado azul, mariscos al vapor, etc.

Periodo de Consumo: Dos años desde la fecha de salida al mercado.

Información Técnica/Analítica:

Vinificación: Los racimos fueron despalillados desde su descarga en las tolvas del lagar. Se realizó una maceración pelicular durante varias horas, previa al prensado e inicio de la fermentación alcohólica. Dicha fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, lentamente, a una temperatura máxima de 16°.

Grado Alcohólico.: 13,5% Vol.

Ph.: 3,30

Azúcar Residual: 19 gr./l.



D.O.: Rueda
Type of wine: White, unaged
Grape Variety: 100% verdejo
Bottle Type: dark Bordelais
Capacity: 75 cl.
Closure: synthetic cork
Case Format: 12 Bottles

Tasting Note: Straw-yellow with green touches, lustrous. Forward nose, intensive tropical fruits in combination with classical verdejo aromas, such as green apple, fennel, etc.. In the mouth: fresh, very fruity, long taste of tropical flavours, with a pleasant sweet finish.

Best enjoyed: Excellent as an aperitif and to accompany light starters, also unaged cheese, summer salads, blue fish, seafood, etc.

Drinking best: Up to two years from release

Technical information/wine-making:

Destemmed; pre-crush cold maceration over several hours. Gentle press followed by slow, controlled, cold-fermentation in stainless steel, max. 16°.

Alcoh. Degree: 13,5% Vol.

Ph.: 3.30

Residual sugar: 19 gr./l.

