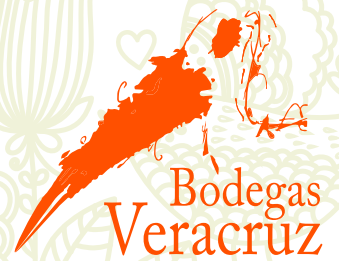


# Ermita Veracruz

## Verdejo

D.O.: Rueda  
Tipo de Vino: Blanco joven  
Variedad de Uva: Verdejo 100%  
Tipo de Botella: Bordolesa oscura  
Capacidad: 75 cl.  
Tapón: Silicona  
Formato caja: 6 y 12 Botellas



**Nota de Cata:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz aroma profundo, complejo, notas cítricas y florales bien definidas (naranja, pomelo), recuerdos minerales y matices de hierbas finas y monte bajo. En boca es potente, corpóreo, graso, de nuevo aparecen hierbas finas (hinojo, menta), persistente en boca y toque final amargoso, característico de la variedad.

**Gastronomía:** Ideal como aperitivo, también con pescado a la plancha, cazuela de pescado y todo tipo de pescados grasos. Perfecto con mariscos, arroces, carnes blancas (como el pollo y el pavo), comida oriental y japonesa, etc.

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

**Información Técnica/Analítica:**  
Selección de uvas procedentes de nuestro viñedo Cerro Malo, con una edad superior a los 30 años. Se maceraron las uvas durante doce horas a una temperatura máxima de 7º-8ºC, previa al prensado mediante prensas neumáticas, a una temperatura máxima de 1,8 atmósferas. Desfangados estáticos largos a baja temperatura. La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 15ºC durante 18 días. Para terminar estabilizando en frío durante 10 días a 2ºC bajo cero.

**Grado Alcohólico:** 13,5% Vol.  
**Ph:** 3,30  
**Azúcar Residual:** 3 gr./l.

D.O.: Rueda  
Type of wine: White, unaged  
Grape variety: 100% Verdejo  
Bottle type: Dark Bordelais  
Capacity: 75 cl  
Closure: Syntethic cork  
Case format: 6 and 12 bottles



**Tasting notes:**  
Pale straw with green touches. Intense in the nose with citrus and floral notes (orange and grapefruit), mineral tones. Powerful mouth, corporeal, unctuous, herbs (fennel, mint), persistent in mouth and final bitterish touch typical of the variety.

**Best enjoyed:**  
It's great on its own as an aperitif wine, also with grilled fish, fish casserole and all kind of grassy fish. It also goes very well with seafood, rice dishes, white meat (such as chicken and turkey), oriental and japanese food. etc.

**Technical Information/Wine making:**  
Grape selection from our 30 year old single vineyard named as "Cerro Malo". Pre-crush cold maceration for twelve hours in stainless, max, 8ºC. Pressing by pneumatic presses, to a maximum pressure at 1,8 atmospheres. Long cold and static debourbage. Temperature controlled fermentation in stainless, max. 15ºC during 18 days. Cold stabilization during 10 days at -2ºC

**Alcoh. Degree:** 13,5% Vol.  
**Ph:** 3.30  
**Residual sugar:** 3 gr./l.

