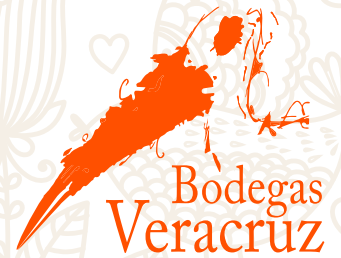


# Ermita Veracruz

## Fermentado en Barrica

D.O.: Rueda  
Tipo de Vino: Blanco con madera  
Variedad de Uva: Verdejo 100%  
Tipo de Botella: Borgoña antigua  
Capacidad: 75 cl.  
Tapón: Natural de 1ª  
Formato caja: 6 Botellas



Nota de Cata: Color amarillo oro con reflejos verdosos. Aroma intenso de fruta en compota en combinación con los aromas procedentes de la madera de roble francés. En boca, fresco, persistente, con buena acidez.

Gastronomía: A temperatura de servicio adecuada, ideal para el aperitivo, también con quesos semicurados y curados, ensaladas de ave y caza, pescados grasos, mariscos flambeados, risottos, etc.

Periodo de Consumo: Diez años. Desde la fecha de salida al mercado.

### Información Técnica/Analítica:

Se realiza una selección en campo, destinando las uvas de viñedos viejos para este producto. La vendimia es manual y, previo al prensado de la misma, el mosto se deja macerar a baja temperatura en contacto con los hollejos, para extraer de este modo mayor expresividad y carácter. La fermentación arranca en depósito a baja temperatura en sus fases iniciales, para ser trasegado posteriormente a barricas de roble francés, donde terminará su fermentación alcohólica. Una vez terminada la fermentación, el vino es conservado sobre sus lías durante varios meses, realizando quincenalmente *batonage* para darle al vino mayor cuerpo y complejidad. Posteriormente el vino es envasado y sometido a crianza hasta su momento óptimo de consumo.

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

D.O.: Rueda  
Type of wine: Aged white  
Grape Variety: 100% Verdejo  
Bottle Type: Ancient Burgundy  
Capacity: 75 cl.  
Closure: Natural 1st  
Case Format: 6 Bottles



Tasting Note:  
Bright yellow, little lemony. Nose of ripe fruit in combination with typical aromas from the French oak. In the mouth: fresh, persistent and lovely acidity.

Best enjoyed: Served at the right temperature, perfect as an aperitif, also with semicured and cured cheese, wild bird's salads, grassy fish, flambeed shellfish and risottos dishes.

Drinking best: Up to ten years from release

### Technical information:

Based on the variety verdejo, from a selection of old vineyards, grapes are hand picked up and chilled for skin contact previous to the press, to extract expressivity and character. After fermentation has begun in a tank, the juice is racked into new french oak barrels till the end of this process. The wine is kept on its lees several months in the barrels, where *batonage* is done every fortnight, to add more body and complexity to the wine. Afterwards, the wine is bottled and kept in our winery until the bottle gives the wine its optimum moment of consumption.

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

