



BODEGAS
MÁS QUE VINOS
creadores de recuerdos



ERCAVIO BLANCO 2016

Variedad de uva: 100% Airén.

Viñas: cepas 40-60 años, a 750 metros de altitud, terreno calcáreo-arcilloso, clima continental.

Producción: 4000 kg/ha.

Vendimia: manual a finales de septiembre.

Elaboración: sólo con mosto yema.

Fermentación: en frío a 12°C en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 8 semanas.

Embotellado: enero 2017.

CATA

Color: amarillo pajizo con irisaciones verdosas y brillantes.

Aroma: sin mover la copa salen matices a hierba recién cortada.

Al moverla, se aprecian aromas de frutas cítricas y tropicales (piña, melón) mezclados con un toque de hinojo.

Paladar: al inicio es fresco, ligero.

El paso de boca se presenta redondo y bien acompañado con una sensación glicérica y una acidez bien equilibrada.

Temperatura de servicio: 10-12°C.

Maridaje: ensaladas, espárragos, platos frescos, mariscos, arroces y pescado, pollo, carnes blancas o como aperitivo.