

HERA

VERDEJO HERA 2025

6 meses sobre lías

En el viñedo

100% Verdejo, coupage de uvas procedentes de viñedos ubicados en Torrecilla de la Orden a 788 m de altitud con terreno arcilloso y de Nueva villa de las Torres a 750 m de altitud con terreno arenoso con canto rodado. 6 meses de crianza con lías.

En los sentidos

Vista

Color amarillo pajizo pálido con irisaciones verdosas de juventud. Aspecto limpio, brillante y cristalino.

Nariz

Aroma intenso, fresco y fragante, muy agradable. Intensidad aromática alta. Limpio, sincero y afrutado. Tropicales, piña, maracuyá, pero sin perder los aromas varietales.

Boca

En boca tiene una entrada muy fresca, con paso ligero, suave y con un regusto cálido. Muy refrescante. Buena longitud al vino. Con buena persistencia.

En la mesa

Perfecto para tapear, con arroces, pescados y carnes blancas.



HERA

SAUVIGNON BLANC HERA 2025

4 meses sobre lías

En el viñedo

100% Sauvignon procedente de nuestros viñedos ubicados en Nueva Villa de las Torres. A 750 m de altitud, en terreno arenoso con canto rodado. Crianza sobre lías finas durante 4 meses.

En los sentidos

Vista

Color amarillo pálido con matices verdosos. Limpio y brillante.

Nariz

Gran intensidad aromática, cítricos, melón verde y piña.

Boca

Amplio, fresco, sabroso, frutal con sensaciones cítricas.

Complejo y untuoso, muy persistente. Con un punto de acidez muy agradable.

Largo y redondo.

En la mesa

Como aperitivo con anchoas y aceitunas.

Combina muy bien con alimentos ricos en grasa como el foie o quesos cremosos como el ricotta, brie, camembert o feta, ya que la acidez contrasta con ese toque graso. También con pastas a la carbonara.

Un buen maridaje para nuestro Sauvignon Blanc fresco y con buena acidez es el cebiche.



HERA

