

ERCAVIO BLANCO 2026

Cepas de 40-60 años a 750 metros de altitud en terreno calcáreo-arcilloso. Clima continental.

Variedad de uva: 100% Airén.

Vendimia: Manual y en cajas, en septiembre – octubre.

Elaboración: Sólo con mosto yema.

Fermentación: En frío entre 10-12ºC en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 4 semanas. Permanece con sus lías finas hasta el embotellado.

Embotellado: noviembre 2026

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: Fresco y ligero con sabores a frutas tropicales con melocotón blanco. El paso de boca es fresco con una acidez bien equilibrada.

Temperatura de servicio: 10-12ºC.

Maridaje: Acompañando aperitivos y tapas. Espárragos, ensaladas, mariscos y pescados blancos. Arroces marineros y de verduras. Platos orientales a base de pollo.

Bodegas Más Que Vinos, Camino de los Molinos s/n, Cabañas de Yepes, TOLEDO, España, Tel: 925 122 281 mqv@bodegasmasquevinos.com