



YICARAL

ES

ELABORACIÓN:

Vino elaborado con uvas de la variedad verdejo procedentes de nuestros viñedos, situados en la planicie de un monte entre los ríos Duero y Adaja.

Tipo de vino: Vino blanco Rueda Verdejo joven, seco y afrutado.

Variedad de uvas: 100% Verdejo.

Maceración de 8 a 12 horas, fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable.

Vendimia nocturna, 50 % de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10°C.

Grado alcohólico: 13º Vol.

CATA:

Color amarillo pálido pajizo, con tonalidades verdosas en ribetes, se presenta limpio, brillante y cristalino. Muestra una lágrima glicérica al agitar la copa.

Nariz potente, limpia de intensidad media-alta y buena persistencia aromática en la que aparecen notas de frutas tropicales, cítricas y de manzana verde.

También alguna nota de hierba fresca. En boca se muestra alegre y con frescura. Acidez equilibrada. Con un final largo y prolongado destacando los sabores característicos de la variedad, como los anises, cítricos y fruta tropical.

MARIDAJE:

Acompañará bien a platos de pescado blanco incluso suavemente salseados, ostras, percebes, todo tipo de mariscos y carnes suaves.

Temperatura de servicio: 6-8°C

Este vino representa muy bien a los vinos varietales de uva verdejo. Es un vino fresco, muy agradable y con una buena relación calidad precio.

ENG

WINE MAKING:

Wine made of Verdejo variety from our own vineyards, situated on a plain on a hilly area between Duero and Adaja rivers.

Wine type: young, dry and fruity Rueda Verdejo white wine.

Grape variety: 100% Verdejo.

8-12 hours maceration, controlled fermentation in stainless steel tanks.

Night harvest, 50% of the grapes are macerated for 8 to 10 hours at 10°C.

Alcohol: 13º Vol.

WINE TASTING:

Pale straw-yellow color with a greenish rim. Clean, bright and crystalline with dense legs after swirling the glass.

Clean and intense aromatics, lingering after-smell. Citrus, tropical fruit and green apple aromas with some herbaceous notes as well.

Lively and crisp on the palate. Balanced acidity with a long aftertaste, where some characteristic flavors of this variety stand out, such as citric, tropical fruit or aniseed.

PAIRING:

It pairs exceptionally well with lightly sauced white fish, any type of seafood such as oysters or barnacles and white meats.

Serving temperature: 6-8°C

This wine is a great representation of varietal Verdejo wines. It is fresh, polished with an excellent quality/price ratio.