

YLLERA VERDEJO

Variedad de uva: Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Denominación de origen: D.O. RUEDA

Edad del viñedo: 15 - 25 años

Elaboración:

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Desfangado estático, Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado.

Análisis sensorial:

Color amarillo paja con tonalidades verdosas, limpio y brillante. Sugestivos aromas afrutados de la variedad verdejo (manzana verde). La variedad Sauvignon Blanc aporta notas de frutas tropicales (fruta de la pasión, piña, mango) y la Chardonnay, da un toque de papaya y piña. Vino seco, fresco, con elegante y sabroso cuerpo y sabrosa acidez. Final largo y equilibrado que invita tomar otra copa.

Gastronomía:

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas), frituras y comida japonesa.

- Temperatura de consumo: 6 - 10 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°C.
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos
- Apto para veganos.



Ctra. Madrid-Coruña km. 173.5 -47490 Rueda, SPAIN. Tel. +34983868097 ; grupoyllera@grupoyllera.com



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com