

YLLERA VERDEJO

Vendimia Nocturna

Variedad de uva: Verdejo

Denominación de origen: D.O. RUEDA

Edad del viñedo: 20 - 30 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 pajizo brillante con reflejos verdosos. Se muestra limpio en nariz, intenso y complejo, con aromas de fruta blanca (pera), cítricos (manzana verde, ralladura de limón, pomelo) y un toque anisado al final. Elegante y untuoso en boca, con cuerpo y extracto y un toque de amargor final típico de la variedad verdejo.

Gastronomía:

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

- Temperatura de consumo: 7 - 9 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos



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



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com