# YLLERA

VENDIMIA NOCTURNA

VERDEJO

AÑADA 2023

- **Variedad**: Verdejo
- **Viñedo:** Viñedos de la D.O. Rueda de unos 30 años
- **Denominación de Origen**: D.O. Rueda

## Añada 2023

Ha sido la campaña más lluviosa de los últimos años; y con temperaturas más elevadas de lo normal en verano y más frías de lo habitual en invierno. Aunque las heladas en general no han sido muy acusadas, y no se han registrado heladas tras la brotación de las vides. Estas condiciones resultaron en una maduración temprana y por lo tanto un adelanto en el inicio de la vendimia.

## Elaboración

Vendimia nocturna a máquina para preservar la frescura de la uva. Empleamos 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 17ºC. 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 (en especial paellas), frituras y comida japonesa.

## Características ambientales

- Envase 100% reciclable.
- El 50% del vidrio del envase es reciclado según estimación.
- Elaborado con energía 100% renovable.

## Conservación, consumo, alérgenos

- Temperatura de consumo: 7º - 9º C
- Almacenar a temperatura de entre 12º - 18º C
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta
- Apto para veganos

*13% vol. alcohol*
*Contiene sulfitos*

Yllera Bodegas & Viñedos

@bodegas_yllera

@bodegasyllera

Autovía A6 (Madrid-Coruña) Km. 173,5 · Rueda (Valladolid) España · Tfn: +34 983 86 80 97 - Fax: +34 983 86 81 77
www.grupoyllera.com · grupoyllera@grupoyllera.com