

YLLERA

cinco.5

Variedad de uva: Verdejo

Elaboración:

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Despalillado. Maceración pelicular en frío durante 8 horas. Fermentación alcohólica parcial a 3°C durante 3 semanas, hasta conseguir los 5.5° de alcohol (en acero inoxidable).

Se para la fermentación de manera natural para dejar restos de azúcar naturales. Clarificación y trasiegos. Embotellado.

Análisis sensorial:

De color amarillo-pajizo, con un sabor delicioso, fina espuma y un aroma rico e intenso, en el que priman los aromas primarios de la piel de la uva y que mantiene un equilibrio entre dulzor y acidez. Aromas típicos de mosto de la uva verdejo: manzana verde, notas cítricas junto con pétalos de rosa, notas minerales y melosas y frutos tropicales exóticos (maracuyá, piña, lichi). Potente en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio).

Final dulzón, muy refrescante, con la presencia del CO2 natural de la fermentación parcial. Final largo y muy persistente.

Gastronomía:

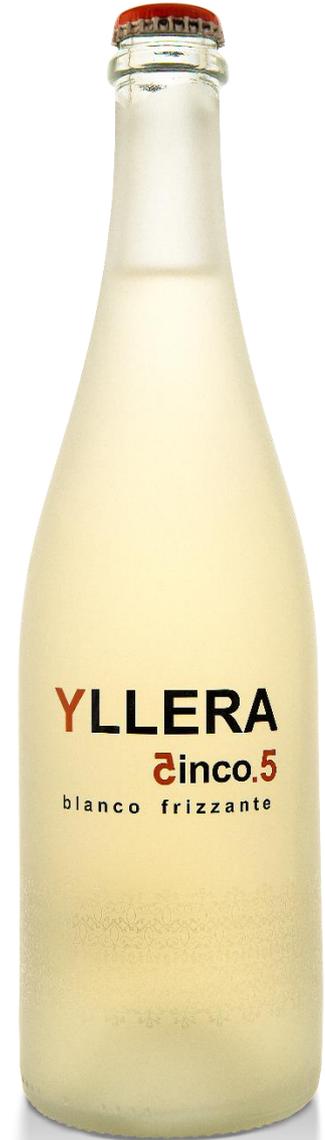
Mejor consumirlo muy frío, en cualquier ocasión, como en aperitivos, pero se recomienda, sin ninguna duda, tomarlo con postres (cremas, tartas de frutas).

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.
- Elaborado con energía 100% renovable.

Conservación, consumo, alérgenos:

- Temperatura de consumo: 5 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°C.
- Se recomienda su consumo antes de la fecha indicada en la botella.
- Contiene Sulfitos
- Apto para veganos.



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



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegasyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com