

YLLERA

zínco.5

- **Variedad de uva:** Mezcla de variedades blancas y tempranillo
- **Baja graduación:** 5,5% vol. alcohol

Elaboración

Hacemos una vendimia temprana para buscar el equilibrio natural entre dulzor y acidez de la uva. Realizamos la vendimia nocturna y a máquina, para preservar la frescura de la uva y conseguir el punto óptimo de madurez. Hacemos un prensado ligero para que no predominen demasiado las notas herbáceas. Decantamos y clarificamos el mosto.

Después el mosto hace una fermentación alcohólica parcial en depósitos isobáricos, para integrar los gases generados durante la fermentación en la bebida. Una vez obtenemos 5.5 grados de alcohol, paramos la fermentación empleando el frío, y se procede a clarificar y filtrar antes del embotellado.

Análisis sensorial

Color rosa pálido, muy limpio. Potentes aromas primarios de gran intensidad a fresas y moras, pera de agua, frambuesa y sutiles recuerdos tropicales como mangos, piel de melocotón, etc.

Potente en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio), con una chispa de carbónico que lo hace refrescante y perfecto para cualquier ocasión. Final largo y muy persistente.

Gastronomía

Ideal como aperitivo, con postres, frutas, repostería ligera o simplemente para disfrutar en cualquier momento. Perfecto para quienes buscan una bebida ligera, fresca y con baja graduación alcohólica.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.
- Envase fabricado parcialmente con vidrio reciclado.

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
- Apto para veganos

5,5% vol. alcohol
Contiene sulfitos



Yllera Bodegas & Viñedos



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegas_yllera
@yllera5.5



@yllera5.5

