

	DATOS	YLLERA 5.5 “Verdejo Frizzante”
	COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % verdejo
	DENOMINACIÓN	Mosto parcialmente fermentado Sin D. O.
	EDAD DEL VIÑEDO	25 – 40 años
	ELABORACIÓN	Vendimia nocturna. Despalillado. Maceración prefermentativa en frío para extracción de aromas. Prensado suave con prensa neumática de pulmón para la obtención del mosto que se conserva a bajas temperaturas hasta su fermentación. Fermentación parcial del mosto, paralizándola con frío cuando ha alcanzado 5.5º grados de alcohol, respetando así la acidez y dulzura naturales de la uva y manteniendo el CO ₂ originario de la fermentación. Clarificación y embotellado en botella de cava con cierre de chapa.
	ANÁLISIS SENSORIAL	Color amarillo pajizo, limpio y brillante. Aromas típicos de mosto de la uva verdejo: manzana verde, notas cítricas, flores blancas, 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), con una chispa de carbónico que lo hace refrescante y perfecto para cualquier ocasión. Final largo y muy persistente.
GASTRONOMÍA	Ideal como vino de aperitivo o vino de “entre-horas”, magnífico con postres con frutas y chocolate. Consumir muy frío	