



DATOS	YLLERA SAUVIGNON BLANC
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Sauvignon Blanc
DENOMINACIÓN	D. O. Rueda
EDAD DEL VIÑEDO	10 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	-
TIPO DE ROBLE	-
EDAD DE LA BARRICA	-
CRIANZA EN BOTELLA	-
ELABORACIÓN	Vendimia nocturna, a máquina, para evitar las altas temperaturas de la época que puedan producir oxidaciones en el mosto antes de su entrada en bodega. . Despalillado y estrujado. Maceración en frío del mosto con el hollejo durante 8 – 10 horas para la extracción de aromas. Ligeramente prensado. Fermentación en depósitos de Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 °C. Desfangado estático. Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado
MACERACIÓN	8 – 10 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	Color amarillo paja con matices verdosos y dorados. Gran potencial aromático a frutas tropicales como el mango, maracuyá, piña, plátano o fruta de la pasión y aromas vegetales a hierba recién cortada. Acidez bien marcada, típica de la variedad, que le confiere frescura. Elegante, persistente y bien estructurado.
GASTRONOMÍA	Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas...), frituras y comida japonesa. Temperatura de consumo de 6 a 8 °C