



DATOS	YLLERA VERDEJO
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % verdejo
DENOMINACIÓN	D. O. Rueda
EDAD DEL VIÑEDO	20 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	-
TIPO DE ROBLE	-
EDAD DE LA BARRICA	-
CRIANZA EN BOTELLA	-
ELABORACIÓN	<p>Vendimia nocturna, a máquina, para evitar oxidaciones en el mosto debido a las altas temperaturas de la época.</p> <p>Despalillado y estrujado</p> <p>Maceración en frío del mosto con las pieles durante 8 – 10 horas.</p> <p>Ligero prensado en prensa neumática.</p> <p>Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C.</p> <p>Desfangado estático. Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado</p>
MACERACIÓN	8 – 10 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	<p>Color amarillo paja con matices verdosos y acerados. Limpio en nariz, con aromas primarios característicos (manzana verde, melocotón, pomelo, ralladura de limón, níspero, lichi, etc. ...) junto a delicados tonos de musgo y heno y un toque anisado final.</p> <p>Estructurado en boca, con una estupenda acidez que le otorga una gran frescura.</p> <p>Final largo con un complejo abanico de sabores y un retrogusto ligeramente amargo típico de la variedad verdejo.</p>
GASTRONOMÍA	<p>Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces (paellas...), frituras, tempuras y comida japonesa.</p> <p>Consumir entre 6 y 8 °C</p>