

YLLERA

PRIVÉE

Variedad de uva: Chardonnay y Verdejo.

Edad del viñedo: 25 - 40 años.

Maceración:

Maceración en frío durante 8 – 12 horas.

Elaboración:

Para el vino base: Selección de uva en el viñedo. Vendimia manual. Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles. Fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C.

Embotellado en botella tipo Champagne con levaduras y azúcar donde tiene lugar la segunda fermentación en botella. Crianza con sus lías en cueva mudéjar a 12°C. Degüello y encorchado definitivo.

Análisis sensorial:

Gama de colores que van desde el amarillo verdoso al amarillo dorado. Limpio y brillante con burbuja esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo.

En fase olfativa será limpio, intenso, complejo afrutado y varietal. En fase gustativa será amplio con volumen proporcionado.

Gastronomía:

Para tomar solo como aperitivo o para acompañar a todo tipo de mariscos (ideal con ostras), pescados al horno, carnes suaves (como el pollo, pavo).

Perfecto para brindar en cualquier celebración.

- Temperatura de consumo: 6-8 °C (42 – 46°F)
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 4 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos



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



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com