

Viña Garedo

Variedad de uva: Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Denominación de origen: D.O. RUEDA

Edad del viñedo: 15 - 25 años

Elaboración:

Vendimia nocturna a máquina (para preservar la frescura de la uva). Exclusivamente mosto Flor de primera prensada en prensa neumática de membrana. Maceración en frío del mosto con las pieles durante 6-8 horas.

Comienzo de fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C y posteriormente traslado a bodega para finalizar la misma. Crianza sobre lías en bodega, trasiego, clarificación y tratamiento de frío.

Análisis sensorial:

Color amarillo paja con tonalidades verdosas, limpio y brillante. Sugestivos aromas afrutados de la variedad verdejo (manzana verde). La variedad Sauvignon Blanc aporta notas de frutas tropicales (fruta de la pasión, piña, mango) y la Chardonnay, da un toque de papaya y piña. Vino seco, fresco, con elegante y sabroso cuerpo y sabrosa acidez. Final largo y equilibrado que invita tomar otra copa.

Gastronomía:

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados. Perfecto con arroces, verduras y comida asiática.

- Temperatura de consumo: 8 - 10 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18° C.
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos
- Apto para veganos.



Ctra. Madrid-Coruña km. 173.5 -47490 Rueda, SPAIN. Tel.+34983886097 ; grupoyllera@grupoyllera.com

 @grupoyllera  @grupoyllera  @bodegas_yllera www.grupoyllera.com