

Cantosán

Brut

Variedad de uva: Verdejo

Denominación de origen: D.O RUEDA

Edad del viñedo: 25 - 40 años

Crianza en botella:

12 meses en rima. Método Champenoise

Elaboración:

Vendimia a máquina, preferiblemente por la noche, para evitar la oxidación de la uva y el mosto. Despalillado, estrujado y maceración en frío del mosto y los hollejos para la extracción de aromas. Prensado y trasiego a depósito en el que se produce la etapa de flotación del mosto. Siembra de levaduras y control de la fermentación a 17 °C.

Crianza sobre lías y posterior embotellado en botella tipo champán junto con el azúcar y levaduras para que tenga lugar la segunda fermentación en botella. Crianza en botella durante al menos 9 meses hasta el momento del degüelle. Encorchado y etiquetado.

Análisis sensorial:

Color amarillo pajizo con una corona de espuma fina y rosarios ascendentes de finas burbujas.

Aroma de manzana verde, heno y tonos cítricos junto a sutiles notas de pan tostado y frutos secos procedentes de su permanencia en botella con las levaduras.

Complejo y equilibrado en boca, con una gran estructura y un delicado y elegante final con notas de nueces, almendra amarga y mantequilla.

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: 5 -8 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°
- Se recomienda su consumo dentro de los 5 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:+349838668097 ; grupoyllera@grupoyllera.com



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com