

Cantosán

Brut Nature

Variedad de uva: Verdejo

Denominación de origen: D.O RUEDA

Edad del viñedo: 25 - 40 años

Crianza en botella:

Crianza en botella de más de 24 meses en rima.

Método Champenoise

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. Limpio en nariz, intenso, complejo afrutado y varietal. En fase gustativa será amplio con volumen proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores que en algunos casos en función de su envejecimiento sobre lías, existirán notas tostadas con ligeros recuerdos de levadura.

Gastronomía:

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados y carnes blancas suaves (pollo, pavo, lechazo asado)

- Temperatura de consumo: 5 -8 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º
- Gran potencial para envejecimiento y almacenamiento
- Contiene Sulfitos
- Apto para veganos.



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



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com