

# Yllera

## Colección de Familia

**Variedad de uva:** Verdejo

**Denominación de origen:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Edad del viñedo:** 30 - 40 años

**Crianza en botella:**

Crianza en botella de más de 36 meses en rima.

Método Champanoise

**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:**

Color amarillo paja con presencia de rosarios de burbujas muy finas y abundantes.

Nariz elegante y delicada, con una amplia gama de anisados, muy expresiva y sugerente. Aromas frutales (manzana verde, melón, ralladura de limón), frutos secos y aromas de crianza (levaduras, galletas, bollería, compota de manzana) y suaves notas florales

En boca es fresco, con una burbuja muy fina y elegante. Final con matices de frutos maduros con fondos tostados y frutos secos (almendra amarga, nuez,...). Gran cremosidad. Destaca su elegancia, armonía y equilibrio.

**Gastronomía:**

Aperitivos, mariscos, pescados al horno, salmón ahumado y carnes blancas suaves (pollo, pavo, lechazo asado)

- Temperatura de consumo: 6-8 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°
- Posibilidad de almacenar y envejecer mas de 10 años
- Contiene Sulfitos



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

 @grupoyllera  @grupoyllera  @bodegas\_yllera [www.grupoyllera.com](http://www.grupoyllera.com)