

Cantosán

Semiseco

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 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 24 meses hasta el momento del degüelle. Encorchado y etiquetado.

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 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:

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 7 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.+34983868097 ; grupoyllera@grupoyllera.com



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com