

YLLERA CHARDONNAY

Variedad de uva: Chardonnay

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 8 – 12 horas. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado.

Análisis sensorial:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Vino fresco con sugestivos aromas tropicales (mango, melón, fruta de la pasión), redondo y afrutado con un toque elegante mineral y herbáceo. Vino elegante, carnoso cuerpo y sabrosa acidez. Sabroso, untuoso, con gran expresión y sensación de frescura. Paso de boca amplio y glicérico, muy sabroso y que invita tomar otra copa.

Gastronomía:

Mariscos, carnes blancas, pescados blancos, quesos frescos, ahumados, pollo asado, lasaña, berenjenas rellenas.

- Temperatura de consumo: 8 - 10 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 3 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