

YLLERA VERDEJO ECOLÓGICO

Vendimia Nocturna

Yllera Verdejo ecológico, elaborado en un lote de solo 20.000 botellas, es uno de los últimos proyectos de Yllera.

Desde hace años aplicamos un manejo sostenible del viñedo, pero esta añada 2021 damos un paso más con este vino certificado ecológico con el que apostamos por un cultivo más respetuoso con los suelos y la biodiversidad del entorno. Dando lugar a un vino excelente que lleva en la copa toda la expresividad de la variedad verdejo.

Variedad de uva: Verdejo de cultivo ecológico

Denominación de origen: D.O. Rueda

Viñedos: situados en Villaverde de Medina sobre un suelo franco arenoso, pobre en materia orgánica, con arcillas calcáreas que aportan frescura y cierto carácter mineral, junto a magnífica acidez y estructura en la boca.

Elaboración:

Vendimia mecánica nocturna, aprovechando las horas frías y la ausencia de luz, para preservar la uva. Prensado directo, juntando mosto flor, que nos aporta frescura e intensidad aromática, con un porcentaje de mosto prensa, que nos aporta potencia y volumen en boca.

Flotación para limpiar el mosto. Fermentación a 18 grados, con levaduras neutras, buscando la máxima pureza y expresión de la variedad verdejo. Crianza sobre lías durante tres meses. Clarificación y estabilización por frío. Filtración final por membrana de 0,65 micras.

Análisis sensorial:

Color amarillo pálido con algún matiz verdoso. Nariz fragante, potente, con aromas de verdejo clásico elegante como frutas blancas (manzana) y de hueso (albaricoque), toques de heno, hinojo, anises y tonos cítricos, junto a ciertas notas minerales. Amplio y largo en boca, con una fresca acidez y una gran persistencia.

Gastronomía: Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de pescados, mariscos, arroces, frituras y comida japonesa.

- Temperatura de consumo: 7 - 9 °C
- Almacenar en lugar fresco y al abrigo de la luz.
- Contiene Sulfitos.
- Apto para veganos.
- Producto ecológico.



ES-ECO-031-CL



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

[f](#) @grupoyllera [t](#) @grupoyllera [i](#) @bodegas_yllera www.grupoyllera.com