

YLLERA

PRIVÉE

Variedad de uva: Chardonnay y Verdejo.

Edad del viñedo: 10 - 15 años.

Maceración:

Maceración en frío durante 8 – 12 horas.

Crianza en botella:

9 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:

Color amarillo pajizo con una corona de espuma fina y rosarios ascendientes de finas burbujas. Aroma de manzana verde, heno y tonos cítricos a sutiles notas de pan tostado y frutos secos procedente de su permanencia en botella con las levaduras.

Complejo y equilibrado en boca, con una gran estructura y un delicado y elegante final con notas de nueces, almendra amarga y mantequilla.

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: 6-8 °C (42 – 46°F)
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°
- Se recomienda su consumo dentro de los 5 años siguientes a la cosecha
- Contiene Sulfitos
- Apto para veganos.



Ctra. Madrid-Coruña km. 173.5 -47490 Rueda, SPAIN. Tel.+34983866097 ; grupoyllera@grupoyllera.com

 @grupoyllera

 @grupoyllera

 @bodegas_yllera

www.grupoyllera.com