

Viña Garedo

Rueda

Variedad de uva: 85% Verdejo, 15% Sauvignon Blanc.

Denominación de origen: D.O. RUEDA

Edad del viñedo: 25 - 40 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. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C. Desfangado estático, Clarificación y tratamiento de frío. Embotellado.

Análisis sensorial:

Vino cuya fase visual presenta un color amarillo pálido a amarillo pajizo e incluso amarillo verdoso, limpio y brillante.

La fase olfativa debe ser limpia de intensidad media donde predominarán aromas frutales junto a toques florales de intensidad variable.

La fase gustativa debe transmitir sensaciones limpias, frescas y suavidad de matices con apreciados tonos a la variedad verdejo.

Gastronomía:

Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos y pescados.

Perfecto con arroces (paellas...), frituras y comida japonesa.

- Temperatura de consumo: 6 - 10 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos



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



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com