

BRACAMONTE

VERDEJO

Variedad de uva: Verdejo

Denominación de origen: D.O RUEDA

Edad del viñedo: 25 - 40 años.

Elaboración:

Vendimia a máquina, preferiblemente por la noche para evitar oxidaciones y la fermentación espontánea de la uva. Despalillado y estrujado. Adecuación de la temperatura del mosto mediante intercambiador tubular. Prensado y trasiego a depósito donde se realiza la etapa de flotación. Siembra de levaduras y control diario de la fermentación.

Clarificación del vino. Estabilización por frío. Centrifugación, filtración y embotellado.

Análisis sensorial:

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

La fase olfativa debe presentar aromas limpios y frutales con tonos herbáceos de intensidad media.

La fase gustativa debe transmitir sensaciones frescas junto a un importante cuerpo y estructura con un toque amargo característico de 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: 8 - 10 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, 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