

YEMAYA

VERDEJO
CRIADO SOBRE LÍAS

Elegante, sutil y armónico

EN EL VIÑEDO

100% Verdejo

DO Rueda

Viñedo de más de 20 años, de suelo pedregoso con canto rodado, en una altitud de 800 mts s.n.m. y con un rendimiento de 6.000 kg/ha.

EN LA BODEGA

Macerado en frío durante 5 horas a 10°C.

Prensado en atmósfera inerte y desfogado estático a 10°C.

Fermentación controlada a 12°C.

Crianza sobre lías de al menos 6 meses.

EN LOS SENTIDOS

VISTA

Color amarillo pajizo con matices verdosos. Muy limpio y brillante.

NARIZ

Aroma de intensidad alta y muy afrutada. Destacan los tropicales frescos como la piña y el maracuyá, también ligeros tonos de boj, típico de la variedad Verdejo.

BOCA

Sorprende su gran redondez y equilibrio, ya que la frescura y la acidez natural están perfectamente ensambladas, dejando una sensación en boca amable, con cuerpo y estructura, aportada por la crianza sobre lías finas. Ligeras y refrescantes notas de cítricos. ¡¡Larga persistencia y untuosidad, dejando un grato recuerdo del vino en la boca que pide otra copa!!

EN LA MESA

Gracias a su crianza sobre lías es más versátil de maridar, desde el aperitivo, quesos, frutos secos, gambas, marisco,... hasta platos principales con más elaboración, pescados al horno, carnes blancas, pulpo a la brasa.

