



YLIRUM Verdejo

D. O. LA MANCHA

Variedad de uva: Verdejo

Añada: 2018

Contenido de Alcohol: Alc. 12 %.

Vinificación

Desde mediados del mes de Agosto, hacemos un seguimiento de maduración de todas las parcelas para decidir el momento justo de la recolección.

La uva se cosecha por la noche e inmediatamente se transporta a la bodega para hacer una prefermentación en frío entre 5-10°C. durante 24 horas, buscando una mayor extracción aromática de los hollejos.

Se fermenta a baja temperatura controlada para extraer todo el carácter frutal de la uva. De gran gama aromática, resultado en boca untuoso y aterciopelado..

Notas de cata

Limpio, brillante. Color pajizo verdoso. En Nariz persistente y goloso. Aromas bastante intensos a frutos de hueso, melocotón, albarillo y vegetales dulces que recuerdan al anís, manifestando en la boca un buen cuerpo y unos elegantes matices almendrados, largo y graso. Retronasal afrutada. Es un vino muy equilibrado, con un toque dulce y con un punto justo de acidez, buena estructura y con un final muy elegante y persistente que lo hace muy agradable en su conjunto.

Maridaje

Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con tipo de ahumados, quesos suaves y jamón.

Temperatura recomendada de consumo: 14°C.

Logística

Botellas por caja: 12 botellas.

Cajas por palet: 60 cajas

Peso caja: 14,4 kg

Cajas por tanda: 12 cases

Peso total: 890 kg

