

VINOS  
**MAJETE**  
Desde 1958

## YLLERA 5.5 VERDEJO FRIZZANTE

**Verdejo joven parcialmente fermentado, fresco, dulce, con una chispa de carbónico y con solo 5,5 % de alcohol. Muy rico a todas horas**

Mosto parcialmente fermentado sin Denominación de Origen.

### **Elaboración:**

Vendimia nocturna. Despalillado. Maceración prefermentativa en frío para extracción de aromas.

Prensado suave con prensa neumática de pulmón para la obtención del mosto que se conserva a bajas temperaturas hasta su fermentación.

Fermentación parcial del mosto, paralizándola cuando se alcanzan los 5.5 grados de alcohol, respetando así la acidez y dulzura naturales de la uva y manteniendo el CO<sub>2</sub> originario de la fermentación. Clarificación y estabilización.

### **Notas de cata:**

Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

Aromas típicos de mosto de la uva verdejo: manzana verde, notas cítricas, flores blancas, pétalos de rosa, notas minerales y melosas y frutos tropicales exóticos (maracuyá, piña, lichi,...)

Potente en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio), con una chispa de carbónico que lo hace refrescante y perfecto para cualquier ocasión. Final largo y muy persistente.

### **Maridaje:**

Ideal como vino de aperitivo o vino de “entre-horas”:  
Magnífico maridaje con postres de frutas y chocolate.

*Servir muy frío.*

