

VINOS
MAJETE
Desde 1958

YLLERA 5.5 PRIVÉE FRIZZANTE

Elegante espumoso de Verdejo y Chardonnay. Método tradicional (champagne).

ELABORACIÓN

Vino espumoso elaborado según el método champenoise o tradicional.

Para el vino base: Selección de uva en el viñedo. Vendimia nocturna. Fermentación en Acero inoxidable a temperatura controlada de 17 ° C. Fermentación Maloláctica parcial.

Embotellado en botella tipo Champagne con levaduras y azúcar donde tiene lugar la segunda fermentación en botella. Crianza con sus lías en cueva mudéjar a 12 ° C
Degüello y encorchado definitivo.

NOTAS DE CATA

Color amarillo paja, limpio y brillante, con una bonita corona de espuma y la presencia de pequeñísimas burbujas en forma de rosarios ascendentes. Aromas afrutados y elegantes.

Refrescantes notas cítricas, junto a sutiles recuerdos a pastelería, bollos recién horneados, pan tostado, frutos secos y flores blancas.

En boca es equilibrado, con una acidez cítrica muy marcada que le aporta mucha frescura. Elegante cremosidad y untuosidad; carbónico muy bien integrado y final delicado y armonioso con recuerdos a frutos secos y piel de limón.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo y para acompañar a pescados, mariscos y carnes blancas (como el lechazo, pavo).

Perfecto para brindar en cualquier celebración.

