



Yllera Verdejo 2023

CHF 12.90 | 10 cl = CHF 1.72

Dans le verre, une couleur jaune paille avec des reflets verts. Il sent les fruits tropicaux comme la mangue et le fruit de la passion, la citronnelle et les graines de fenouil. En bouche, il est aromatique avec une acidité fraîche

Producteur	Grupo Yllera
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	7° - 10°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Verdejo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	317493
Accord mets et vins	Apéritif, Veau, Fromage, Fruits de mer, Paella, Plats légers



Vinification

Les raisins de l'Yllera Verdejo sont vendangés la nuit, afin de préserver leur fraîcheur. Le jus du premier pressurage macère à froid pendant 8 à 12 heures. La fermentation alcoolique est effectuée en cuves en inox à température contrôlée de 17 °C.

Terroir

Sols caillouteux et argileux.

