

YEMAYA

SAUVIGNON BLANC
CRIADO EN BARRICA

Singular y envolvente

EN EL VIÑEDO

100% Sauvignon Blanc

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 en barrica de roble francés y español durante al menos 4 meses.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 3.500 botellas de 0,75 litros.

EN LOS SENTIDOS

VISTA

Luce un bonito color amarillo pajizo con irisaciones doradas.

NARIZ

Muy complejo, con un ensamblaje perfecto de la madera con la fruta. Notas tropicales, amieladas y de maderas nobles.

BOCA

Elegante, fresco y equilibrado. Largo en retronasal con las mismas sensaciones que en la nariz. Prevalciendo la fruta sobre la madera.

EN LA MESA

Su gran complejidad hace que maride con carnes blancas, a la brasa, pescados grasos, sushi, pasta con salsas picantes y quesos potentes.

