

YEMAYA

SAUVIGNON BLANC

CRIADO SOBRE LÍAS

Complejo y persistente

EN EL VIÑEDO

100% Sauvignon Blanc

DO Rueda

Procedente de nuestros viñedos ubicados en Nueva Villa de las Torres
A 750 m de altitud, en terreno arenoso con canto rodado.

EN LA BODEGA

Se macera la uva durante 5 horas a 10°C

Prensado en atmósfera inerte y desfogado estático a 10°C

Fermentación controlada a baja temperatura y crianza sobre lias finas durante 6 meses

EN LOS SENTIDOS

VISTA

Color amarillo pálido con matices verdosos. Limpio y brillante.

NARIZ

Gran intensidad aromática, recuerdos a pera de agua, mango y lichis.

BOCA

Amplio, fresco, sabroso, frutal con sensaciones de lichis, pera y pomelo. Complejo y untuoso, muy persistente. Con un punto de acidez muy agradable.

EN LA MESA

Como aperitivo con anchoas y aceitunas. Combina muy bien con alimentos ricos en grasa como el foie o quesos cremosos como el ricotta, brie, camembert o feta, ya que la acidez contrasta con ese toque graso.

Un buen maridaje para nuestro Sauvignon Blanc, fresco, y con buena acidez es el cebiche.

