

PREMIO SARMIENTO 2014



YICARAL

ES

Elaboración: Vino con uvas de nuestros propios viñedos de la variedad verdejo, procedentes de viñas situadas en la planicie de un monte a 750m d altitud entre los ríos Duero y Adaja.

Tipo de vino: Vino blanco Rueda Verdejo joven, seco y afrutado.

Variedad de uvas: 100% Verdejo.

Maceración de 8 a 12 horas, fermentación controlada, depósitos de acero inoxidable.

Vendimia nocturna, 50 % de las uvas maceradas entre 8 y 10 horas a una temperatura de 10°C.

Grado alcohólico: 13°Vol.

CATA:
Visual: Color amarillo pálido pajizo, con tonalidades verdosas en ribetes, Se presenta limpio, brillante y cristalino. Muestra una lágrima glicérica al agitar la copa.

Olfativa: Nariz potente, limpia de intensidad media-alta y buena persistencia aromática en la que aparecen notas de frutas tropicales, cítricas y de manzana verde. También alguna nota de hierba fresca.

Gustativa: En boca se muestra alegre y con frescura. Acidez equilibrada. Con un final largo y prolongado destacando los sabores característicos de la variedad, como los anises, cítricos y fruta tropical.

Gastronomía: Acompañará bien a platos de pescado blanco incluso suavemente salseados, ostras, percebes, todo tipo de mariscos y carnes suaves.

Comentarios: Este vino representa muy bien a los vinos varietales de uva verdejo. Es un vino fresco, muy agradable y con una buena relación calidad precio.

ENG

Elaboration: Wine elaborated with grapes of our own vineyards of the variety verdejo, previous from old vineyards placed in the plain of a mount to 750m. Of altitude between the rivers Duero and Adaja

Type of wine: white Wine Rolls young, dry and fruity Verdejo.

Varieties of grapes: 100% Verdejo.
Maceration of 8 to 12 hours, controlled fermentation, warehouses of stainless steel.

Night harvest, 50% of the grapes soaked 8 to 10 hours at a temperature of 10°C.

Alcoholic degree: 13 ° Vol.

TRYING:

Visual: Pale yellow straw Color, with greenish tonalities in edges. It appears cleanly, brilliant and crystalline. It shows a good tear glicérica on having waved the glass.

Olfactory: powerful, clean Nose of intensity average - discharge and good aromatic persistence in which they turn out to be well-known of tropical, citric fruits and of green apple. Also it notices someone of fresh grass.

Gustatory: In mouth it proves to be happy and with great freshness. Balance acidity. With a long and long end emphasizing the flavors typical of the variety, as the anises, citrus fruits and tropical fruit...

Gastronomy: It will Accompany well to dishes of white enclosed fish sotly salseados, oysters, barnacles, all kinds of seafood and soft meats.

Temperature of service: 6-8°C

Comentarios: This wine represents very well to the wines varietales of the grape verdejo. It is a fresh, very agreeable wine and with a good relation quality price.