Shaya



Bodegas Shaya
D.O. Rueda



TIPO
Blanco

VARIEDADES UVAS
Verdejo de cultivo ecológico

VINIFICACIÓN
Las uvas de Verdejo provienen de viñedos viejos de cultivo ecológico con un bajo rendimiento, plantadas en vaso en suelos muy arenosos con una gran cantidad de piedras erosionadas por los ríos en la superficie. Este vino ha sido fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada y una posterior permanencia con sus lías finas aportándole untuosidad, cremosidad y complejidad. Parte del vino fermentó y permaneció en barricas de roble francés garantizando una excelente evolución en botella.

NOTAS DE CATA
Tiene una nariz afrutada y delicadamente floral, con toques de frutas de hueso y pomelo. De gran estructura y bien equilibrado en boca se muestra con notas minerales, recuerdos de mazapán y especias, con una acidez refrescante y un largo final donde se aprecia su mineralidad.

MARIDAJE
Acompaña muy bien a marisco cocido, moluscos y pescado blanco, pasta ligera, en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca, quesos semicurados, cremas...

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a 15 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 8 °C y 10 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

Agricultura UE

VEGAN

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.
Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.