Shaya Habis



Bodegas Shaya
D.O. Rueda



TIPO
Blanco fermentado y criado en barrica

VARIEDADES UVAS
Verdejo procedente de viñedos ecológicos

VINIFICACIÓN
Shaya Habis es una selección especial de viñedos ecológicos de Verdejo muy viejos y con una baja producción, plantados en vaso en suelos arenosos. El vino es fermentado y permanece con sus lías en barricas nuevas grandes de 500-600 litros de roble francés durante 8 meses.

NOTAS DE CATA
Color pajizo brillante con tonos dorados. Muy complejo y sutil en nariz, de carácter mineral, despliega apuntes de cítrico, flores blancas y de fruta madura de hueso (melocotón albaricoque y nectarina) fundida con elegantes notas tostadas y frutos secos. En boca sobresale su carácter frutal en un conjunto amplio, sabroso y serio sin perder la frescura aportada por una equilibrada acidez, de final muy largo de frutas amargas, así como notas minerales y ahumadas.

MARIDAJE
Acompaña perfectamente con aperitivos, productos del mar, mariscos de intenso sabor y moluscos, pescados con salsas y al horno, embutidos ahumados, carne blanca y aves asadas, platos de pasta con salsas marineras, quesos suaves, cremas y sopas...

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a 15 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando con ello la oxidación del mismo.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 10 °C y 12 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINE in MODERATION
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.