

	<b>DATOS</b>	<b>YLLERA 5.5 ROSÉ FRIZZANTE</b>	
	<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	Tempranillo y verdejo	
	<b>DENOMINACIÓN</b>	Mosto parcialmente fermentado. Sin Denominación de Origen.	
	<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	25 – 40 años	
	<b>CRianza EN BARRICA</b>	---	
	<b>TIPO DE ROBLE</b>	---	
	<b>EDAD DE LA BARRICA</b>	---	
	<b>CRianza EN BOTELLA</b>	---	
<b>ELABORACIÓN</b>	<p>Vendimia nocturna de las dos variedades.</p> <p>Despalillado. Maceración prefermentativa en frío conjunta para extracción de aromas y color, procedente de la variedad tinta.</p> <p>Prensado suave con prensa neumática de pulmón para la obtención del mosto que se conserva a bajas temperaturas hasta su fermentación. Fermentación parcial del mosto, paralizándola cuando ha alcanzado 5.5 grados de alcohol, respetando así la acidez y dulzura naturales de la uva y manteniendo el CO<sub>2</sub> originario de la fermentación. Clarificación y estabilización. Embotellado.</p>		
<b>MACERACIÓN PREFERMENTATIVA</b>	Maceración pelicular en frío durante 8 – 12 horas.		
<b>ANÁLISIS SENSORIAL</b>	<p>Color rosa fresa brillante e intenso, muy limpio, con ligeros matices rubí y granate. Potentes aromas primarios de gran intensidad a fresones y moras, pera de agua, frambuesa y sutiles recuerdos tropicales como mangos, piel de melocotón, etc... Potente en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio), con una chispa de carbónico que lo hace refrescante y perfecto para cualquier ocasión. Final largo y muy persistente.</p>		
<b>GASTRONOMÍA</b>	Ideal como vino de aperitivo o vino de “entre-horas”: Magnífico maridaje con postres de frutas y chocolate. Servir muy frío.		
<b>OTROS DATOS</b>	<b>CONTENIDO VALORES RESIDUALES</b> Ocratoxina A: < 1ppb; Contiene Sulfitos *Según RD 2220/2004 y Reglamento CE N° 123/2005 Elaborado para consumidores mayores de 18 años, que no sean intolerantes al alcohol, ni alérgicos a sulfitos.		
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor.	<b>TRANSPORTE</b>	Evitar el transporte con temperaturas superiores a los 20 °C para garantizar que no se alteren las propiedades del producto.
<b>DURABILIDAD</b>	Consumir dentro de los 2 años siguientes al año de la cosecha		