



Bodegas Vega de Yuco

Esencia Yaiza Malvasía Seco

Nombre: Yaiza

Variedad de uva: Monovarietal de Malvasía Volcánica.

Tipología: Vino Blanco Seco.

Grado alcohólico: 13 % vol.

Elaboración: Al llegar a la bodega, La uva malvasía de las mejores fincas es seleccionada a mano. Posteriormente es sometida a un proceso de criomaceración al combinar un túnel de congelación y un depósito de maceración. El mosto yema obtenido es fermentado a temperatura controlada dando lugar al vino Yaiza.

Características organolépticas: Color amarillo pajizo pálido, con tonalidades verdosas, limpio y cristalino. Ribetes acerados.

Aromas limpios, francos, con matices a flores blancas característicos de la uva malvasía y con toques a piña fresca, melocotón y limón.

Suave al paladar, ligero y equilibrado. De fácil bouquet, con una entrada cálida y una acidez marcada.

Maridaje: Magnífico en aperitivos, con mariscos y pescados a la plancha, arroces y pastas a la marinera.

Temperatura de servicio: 8°C.

