

YLLERA

ZERO

Blanco Frizzante Sin Alcohol

Nuestro mítico Yllera 5.5 ahora sin alcohol

- **Variedad de uva:** Mezcla de variedades blancas de la zona de Rueda
- **Alcohol:** Menos de 0,5% vol.

Elaboración del mosto base

Hacemos una vendimia temprana, nocturna y a máquina para conseguir un equilibrio natural entre el dulzor y la acidez de la uva, preservar su frescura y conseguir el punto óptimo de madurez. Prensado ligero para evitar las notas herbáceas y posterior decantación y clarificación del mosto. Fermentación alcohólica parcial en depósitos isobáricos hasta los 5,5 grados de alcohol.

Desalcoholización

Realizamos la desalcoholización parcial del Yllera 5.5 mediante proceso físico, obteniendo como resultado final una bebida con las mismas características organolépticas pero con un contenido de alcohol inferior a 0,5% vol. Tras la desalcoholización embotellamos y recarbonatamos la bebida.

Análisis sensorial

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante, con burbuja fina y persistente, bien integrada, que aporta viveza al conjunto.

Aromas intensos y frescos. Predominan las notas frutales (pera, manzana, melón, uva fresca), con toques florales (flores blancas) y ligeros matices cítricos. Nariz muy expresiva, juvenil y golosa.

Entrada dulce y amable, con una burbuja suave que realza su frescura. Acidez equilibrada que compensa el dulzor, haciéndolo muy fácil de beber. Final afrutado, largo y refrescante, con recuerdos a fruta blanca y uva fresca

Gastronomía

Ideal como aperitivo, con postres, frutas, repostería ligera o simplemente para disfrutar en cualquier momento. Perfecto para quienes buscan una bebida ligera, fresca y zero alcohol.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.
- Envase fabricado parcialmente con vidrio reciclado.

Conservación, consumo, alérgenos

- Temperatura de consumo: 5º C
- Almacenar a temperatura de entre 12º - 18º C
- Se recomienda su consumo antes de la fecha indicada en la botella
- Contiene sulfitos
- Apto para veganos



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegasyllera



@bodegas_yllera
@yllera5.5



@yllera5.5

