



# ARINDO

<b>Variedades</b>	100% Verdejo
<b>Maridaje</b>	Buen acompañante de marisco cocido, moluscos y pescado, pasta y ensaladas, carne blanca, quesos semicurados, cremas
<b>Añada</b>	2023
<b>Grado alcohólico</b>	13%
<b>Temperatura de servicio</b>	8-10 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Ecológico
<b>Momento de consumo</b>	Para el día a día, Con amigos

## ELABORACIÓN

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 25 días con una temperatura máxima de 15° C. Una vez terminado el proceso de fermentación permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

## NOTA DE CATA

De atractivo color amarillo pajizo presenta un equilibrado y agradable conjunto aromático en el que destacan elegantes notas florales y de frutas maduras. Es equilibrado y bien estructurado en boca, apreciándose dulces y finas notas de frutas blancas (pera, manzana) y de hueso (albaricoque) con ligera y refrescante acidez que equilibran un sabroso y largo final de boca.

## RECONOCIMIENTOS

92 puntos Peñín

## MARIDAJE

Buen acompañante de marisco cocido, moluscos y pescado, pasta y ensaladas, carne blanca, quesos semicurados, cremas

## BODEGA SHA YA

Shaya es la bodega de la familia Gil y Enrique Bustos en Aldeanueva del Codonal (Segovia). La australiana Belinda Thomson se encarga de la dirección técnica. Las cepas están plantadas en vaso sobre suelos arenosos, lo que hace posible el hecho de que muchas de ellas sean de pie franco.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
D.O. Rueda

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Ecológico

**AÑO DE CREACIÓN**  
2008

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Ecológica