



ARINDO

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

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