



HONORO VERA

| | |
|--------------------------|--|
| Variedades | 100% Verdejo |
| Maridaje | Buen acompañante de los productos del mar como marisco cocido, pescados, pasta y ensaladas, carnes blancas |
| Añada | 2024 |
| 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 con temperatura controlada. Una vez terminado el proceso de fermentación permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

NOTA DE CATA

De brillante color, el vino rebosa aromas de flores blancas y fruta fresca incluyendo exóticas notas tropicales. En boca es equilibrado y presenta una ligera y refrescante acidez. Este vino es fácil de beber y muy agradable.

MARIDAJE

Buen acompañante de los productos del mar como marisco cocido, pescados, pasta y ensaladas, carnes blancas

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

AÑO DE CREACIÓN
2008

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN
Ecológico

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Ecológica