



SHAYA

Variedades	100% Verdejo
Maridaje	Acompaña muy bien a marisco cocido, moluscos y pescado blanco, pasta ligera, en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca, quesos semicurados, cremas
Crianza	Parte del vino fermentó y permaneció en barricas de roble francés garantizando una excelente evolución en botella.
Añada	2023
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos

ELABORACIÓN

Este vino ha sido fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada y una posterior permanencia con sus lías finas aportándole untuosidad, cremosidad y complejidad.

NOTA DE CATA

Tiene una nariz afrutada y delicadamente floral, con toques de frutas de hueso y pomelo. De gran estructura y bien equilibrado en boca se muestra con notas minerales, recuerdos de mazapán y especias, con una acidez refrescante y un largo final donde se aprecia su mineralidad

RECONOCIMIENTOS

93 puntos Peñín

MARIDAJE

Acompaña muy bien a marisco cocido, moluscos y pescado blanco, pasta ligera, en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca, quesos semicurados, cremas

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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