



SHAYA HABIS - FERMENTADO EN BARRICA

Gran Vino de Rueda

Variedades	100% Verdejo
Maridaje	Acompaña perfectamente con aperitivos, productos del mar, mariscos de intenso sabor y moluscos, pescados con salsas y al horno, embutidos ahumados, carne blanca y aves asadas, platos de pasta con salsas marineras, quesos suaves, cremas y sopas
Crianza	Permanece con sus lías en barricas
Añada	2023
Grado alcohólico	13,5%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Con amigos

ELABORACIÓN

Shaya Habis es una selección especial de viñedos de Verdejo muy viejos y con una baja producción, plantados en vaso en suelos arenosos. El vino es fermentado y permanece con sus lías en barricas nuevas grandes de 500-600 litros de roble francés durante 8 meses

NOTA DE CATA

Color pajizo brillante con tonos dorados. Muy complejo y sutil en nariz, de carácter mineral, despliega apuntes de cítrico, flores blancas y de fruta madura de hueso (melocotón albaricoque y nectarina) fundida con elegantes notas tostadas y frutos secos. En boca sobresale su carácter frutal en un conjunto amplio, sabroso y serio sin perder la frescura aportada por una equilibrada acidez, de final muy largo de frutas amargas, así como notas minerales y ahumadas.

RECONOCIMIENTOS

94 puntos Peñín

MARIDAJE

Acompaña perfectamente con aperitivos, productos del mar, mariscos de intenso sabor y moluscos, pescados con salsas y al horno, embutidos ahumados, carne blanca y aves asadas, platos de pasta con salsas marineras, quesos suaves, cremas y sopas

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