

*Yugo Blanco*





**VARIEDADES:** 100% Airén.

**ELABORACIÓN.** Selección de las mejores uvas vendimiadas de manera tradicional para obtener la mejor calidad en su recepción. Posteriormente se realiza un estrujado y despalillado suave para la obtención de un mosto flor de primera calidad.  
El proceso de fermentación y control de la misma se produce a baja temperatura, para facilitar el lento consumo de azúcares y una mayor extracción de aromas y cualidades de la variedad.  
Una vez finalizada la fermentación se llevan a cabo los procesos de filtración, estabilización y embotellado.

**NOTA DE CATA.** YUGO AIRÉN SELECCIÓN se presenta limpio, brillante y cristalino. Vino de color dorado pálido y con lágrima potente.  
En nariz, la primera impresión es muy agradable y frutal. Desprende aromas limpios que recuerdan a frutas tropicales, como el plátano y la piña.  
En boca, es fresco con entrada ligera, de acidez equilibrada y redondo. Sus persistencia es alta, notándose en todo momento su agradable carácter frutal.

**MARIDAJE.** Ideal acompañando mariscos y pescados blancos

**TEMPERATURA DE SERVICIO.** 7 – 8 °C.

**VARIETIES:** 100% Airén

**ELABORATION:** Made from a selection of the best grapes harvested in the traditional manner to obtain the best quality at the reception. Subsequently, a gentle crushing and destemming is realized in order to obtain a first class free-run juice.  
The fermentation process and control thereof occurs at a low temperature, to facilitate the slow consumption of sugars and thus a higher extraction of aromas with reminiscences of qualities of the variety.

Once the fermentation is finished, the filtration, stabilization and bottling processes are carried out.

**TASTING.** YUGO AIRÉN SELECCIÓN is clean, bright and clear. A wine of pale golden color with powerful free run.  
The first impression in nose is very nice and fruity, releasing clear and clean aromas with reminiscences of tropical fruits such as bananas and pineapple.  
Fresh palate, round and with a balanced acidity. High persistence, noting all its pleasant fruity character.

**GASTRONOMY.** Perfect to accompany seafood and white fish.

**SERVING TEMPERATURE.** 7 - 8° C

|                                              |                                                         |                 |                 |                 |                                                |                 |                 |                 |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Botella/Bottle:<br>Rhin Expresión 750 ml     | Embalaje/Packing:<br>Caja 12 Botellas /12 Bottles Cases |                 |                 |                 | Europalet:<br>60 cajas/Cases                   |                 |                 |                 |
| Tapón/Closure: Natural 44 x 24 mm            | Prof/<br>Depth                                          | Ancho/<br>Widht | Alto/<br>Height | Peso/<br>Weight | 720 Bot. - 12 cajas / cases * 5 alturas/layers |                 |                 |                 |
| Código Botella/Bottle Code:<br>8420134221201 | 220 mm                                                  | 310 mm          | 345 mm          | 14,88 kg        | Prof/<br>Depth                                 | Ancho/<br>Widht | Alto/<br>Height | Peso/<br>Weight |
|                                              |                                                         |                 |                 |                 | 800 mm                                         | 1200 mm         | 1860 mm         | 940 kg          |