

D'Yuco Ancestral

espumoso

Listán Blanco
LANZAROTE



D'Yuco Ancestral espumoso

Tipo de vino	Espumoso – Natural (Sin filtrar)
Método Elaboración	Ancestral
Graduación Alcohólica	12%
Variiedad	Listán Blanco 100%
Tipo de crianza	Sobre sus finas lías con un mínimo de 9 meses
Barrica	No
Denominación de Origen	Lanzarote

De cepas autóctonas, volcánicas y centenarias de Listán Blanco de Lanzarote, se elabora este vino espumoso Ancestral. Un vino natural, sin filtrar. Jovial, fresco, elegante y de burbuja fina que representa el lado más genuino de la viticultura tradicional de nuestra isla.

Su vinificación se lleva a cabo por el método Ancestral, caracterizado por realizarse en una sola fermentación, con una crianza en botella sobre sus finas lías de un mínimo de 9 meses.

Del legado más antiguo de las Islas Canarias, emana esta variedad prefiloxérica. Sus uvas son cultivadas en pie franco, adaptada a diferentes zonas de cultivo y altitudes de la isla.

Es la nueva apuesta de Bodegas Vega de Yuco por innovar, conservar y poner en valor el rico patrimonio vitivinícola de Lanzarote.

El valor de nuestro viñedo, D'Yuco Ancestral

*Producción limitada: 2.000 botellas.

Color

Vino espumoso que presenta un aspecto turbio sin filtrar. De color amarillo pálido.

Nariz

Buena intensidad aromática, marcada en todo momento por notas de fruta fresca blanca, como manzana o pera, sobre un amplio fondo de litchi y níspero maduro. Nariz muy limpia y fresca.

Boca

Disfrutamos de una entrada dulce, con persistencia ácida bien integrada, suave y amable, así como una burbuja fina, muy agradable, que aporta un tímido volumen.

MARIDAJE

Es un vino perfecto para todo tipo de entrantes fríos y tapas. Marida muy bien con platos como cócteles de gambas, carpaccios, patés, ensaladas o sushi. Ideal para acompañar también con pescados y mariscos, como tatakis, pulpo a la brasa, ostras e incluso todo tipo de verduras, ahumados y quesos, hasta llegar a los postres.

