



# YEMA

## FERNANDO DE CASTILLA

### 2024

**Vino:** vino blanco seco, 100% palomino fino, vendimia 2024

**Pago y viña:**

Pago de Lomopardo. Pago de albariza de toasca cerrada de interior situado al sureste de Jerez, a 63 metros sobre el nivel del mar. Se puede destacar su tierra, principalmente compuesta por toscas cerradas de albarizas. Las viñas están en sistema de conducción en espalderas, con poda tipo doble cordón. Con respecto a la vendimia, esta tuvo lugar a mediados de agosto de 2024.

**Vinificación:**

Previamente a la fermentación, el vino es flotado para evitar olores no deseados y poder iniciar la fermentación con un mosto lo más limpio posible. Fermentado a baja temperatura (17°C) para preservar los aromas y obtener una fermentación más lenta. Está en contacto con las lías finas alrededor de 6 meses.

**Datos analíticos:**

Graduación: 12,5°

Azúcares: 0,07g/l

Acidez: 6,47g/l

**Notas de cata:**

Color amarillo pálido, aromas frutales con recuerdos de fruta tropical y mineralidad, fresco y con volumen.

**Datos logísticos:**

Palet Europeo: 0,80\*1,20

Cajas por pallet: 100 cajas

Cajas por línea: 20 cajas

Código de barras botella: 8423360080000

Código barras caja: 28423360080004