

VIÑA DE VAL JOVEN

Variedad de uva: Tempranillo (tinta del país)

Denominación de origen: D.O RIBERA DEL DUERO

Edad del viñedo: 15 - 25 años

Crianza en barrica:

Vino joven sin crianza en barrica

Elaboración:

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28°C en acero inoxidable.

Fermentación maloláctica Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella. .

Análisis sensorial:

Presenta un color guinda con algunos tonos violáceos y azulados en capa fina, signo inequívoco de su juventud. La nariz es fragante, con diversidad de tonos frutales (frambuesa, arándanos, zarzamoras). Un vino sabroso, suave y fácil de beber.

Gastronomía:

Acompaña a carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, barbacoas, embutidos y quesos de media curación.

- Temperatura de consumo: 14 - 16 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°C.
- Se recomienda su consumo dentro de los 5 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos
- Apto para veganos.



Ctra. Madrid-Coruña km. 173.5 -47490 Rueda, SPAIN. Tel.+34983868097 ; grupoyllera@grupoyllera.com

 @grupoyllera  @grupoyllera  @bodegas_yllera www.grupoyllera.com


BODEGAS & VIÑEDOS