

Coelus

RIOJA

Variedad de uva: Tempranillo

Denominación de origen: Rioja

Edad del viñedo: 15 - 20 años.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas.

Selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Elaboración mediante MACERACIÓN CARBÓNICA en depósitos "lago" caracterizada por una larga maceración y fermentación parcial del mosto en el interior de la baya, obteniéndose un vino muy rico en color y aromas.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Clarificación, estabilización y trasiego para su posterior embotellado.

Análisis sensorial:

Color rojo picota, limpio y brillante. Nariz de muy buena intensidad con aromas limpios a frutas rojas (fresa, frambuesa) y regaliz.

Gastronomía:

Es muy polivalente: acompaña muy bien a multitud de platos como carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras y ensaladas, embutidos y todo tipo de quesos.

- Temperatura de consumo: 16 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 5 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos



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



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com