

Coelus

RIOJA

Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano.

Denominación de origen: D.O Rioja

Edad del viñedo: 25 - 40 años.

Crianza en barrica:

24 meses en barrica de roble francés y americano

Elaboración:

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva, en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para favorecer la extracción de color.

Descube y trasiego del vino a otro depósito donde tendrá lugar la fermentación maloláctica.

Crianza en barrica de roble. Trasiego a depósito una vez finalizada la etapa de crianza para la clarificación y estabilización del vino.

Embotellado y posterior crianza en botella.

Análisis sensorial:

Color rojo cereza, intenso, con ribete granate.

Aromas de frutas negras, maderas finas, regaliz y balsámicos, con un fondo floral muy elegante.

Bien estructurado, paso por boca denso, con excelente acidez y taninos pulidos. Final largo, elegante y goloso.


Gastronomía:


Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.

- Temperatura de consumo: 16 - 18 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 15 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