

Yllera

12 MESES EN BARRICA

NUESTRO VINO TINTO DESDE 1983

Variedad de uva: Tempranillo de Ribera del Duero y Toro

Edad del viñedo: 30- 40 años

Crianza en barrica:

12 meses en barrica de roble americano y francés.

Elaboración:

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica tradicional a una temperatura controlada de 28º en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para la extracción de color y control de la temperatura. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Trasiego a barricas para la etapa de crianza en las que permanece 12 meses y posterior trasiego a depósito para su clarificación y estabilización. Embotellado y crianza en botella.

Análisis sensorial:

Rojo guinda. Limpio y brillante. Elegante aroma afrutado junto a notas de vainilla, especias, cacao y notas de torrefactos. Carnoso en boca con taninos bien integrados. Final largo y persistente.

Gastronomía:

Carnes rojas (chuletón, solomillo, entrecot) y blancas (lechazo, pavo, pollo), guisos de legumbres, embutidos ibéricos, quesos curados y semicurados.

- Temperatura de consumo: 16 - 18 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 8 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