

# Yllera

## *Dominus*

### VINO DE AUTOR

**Variedad de uva:** Tempranillo (tinta del país) de Ribera del Duero y Toro

**Edad del viñedo:** 70 - 100 años.

**Crianza en bodega:**

28 meses en bodega de roble francés (grano extrafino)

**Elaboración:**

Viñedos viejos. Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Fermentación alcohólica tradicional a una temperatura controlada de 28º en depósitos de acero inoxidable de 15.000 litros. Remontados y bazuqueos diarios para la extracción de color y control de la temperatura. Clarificación ligera y trasiegos. Posteriormente pasa a bodega y a botella.

**Análisis sensorial:**

Rojo picota oscuro, muy cubierto con tonos morados. Enorme complejidad en nariz, donde destaca fruta madura junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, eucalipto, café tostado y confitura de ciruela.

Amplio en boca, con gran cuerpo, elegante, potente, post-gusto goloso, sabroso, muy largo.

**Gastronomía:**

Carnes rojas, caza mayor y menor, lechazo asado, embutidos y quesos curados.

- Temperatura de consumo: 17 - 19 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Gran potencial para envejecimiento y almacenamiento, mas de 15 años de la fecha de la cosecha.
- Contiene Sulfitos



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



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas\_yllera

[www.grupoyllera.com](http://www.grupoyllera.com)