

Yllera

Vendimia Seleccionada

24 MESES EN BARRICA

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

Edad del viñedo: Más de 40 años

Crianza en barrica:

24 meses en barrica de roble americano y francés

Elaboración:

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28°C y fermentación maloláctica en acero inoxidable y barrica. Clarificación y trasiegos.

Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial:

Hermoso color rojo picota muy oscuro. Intenso, limpio y brillante donde aún perduran ciertos tonos violáceos. Lágrima tintada y capa alta.

Nariz explosiva muy aromática, moderna y elegante. Complejos aromas de frutas negras maduras (ciruela, mora, arándanos) sobre un fondo donde se combinan la calidad del roble con otros matices especiados y minerales (pedernal, mina de lápiz), destacando intensas notas de café, vainilla, cacao, caramelo, regaliz y tonos tostados.

En boca se muestra potente, muy tánico, denso, amplio y aterciopelado. Con una sabrosa acidez y un notable recorrido.

Gastronomía:

Embutidos ibéricos, guisos de legumbres y platos de caza menor, carnes blancas y rojas, (solomillo y chuletón de buey) carnes asadas (cordero, cochinito), quesos curados y semicurados.

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



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



@grupoyllera



@grupoyllera



@bodegas_yllera

www.grupoyllera.com