

Jesus Yllera

Variedad de uva:

Tempranillo (Tinta del País) , Cabernet Sauvignon y Merlot

Denominación de origen:

D.O RIBERA DEL DUERO

Edad del viñedo: viñedos viejos de 45 - 50 años, en vaso. Altura del viñedo entre 700m y 1000m. Tipo de suelo: arcilla y arena.

Crianza en barrica:

12 meses en barrica de roble francés, 50% nuevo y 50% segundo año

Elaboración:

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. **Selección banco óptico y llenado por gravedad. Uva entera sin raspón para conseguir más fruta.**

Despallado. Fermentación alcohólica a 28°C en acero inoxidable. Remontados diarios para la extracción de color y control de la temperatura. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial:

Rojo picota con algún tono rubí. Limpio en nariz, con aromas frutales que se integran perfectamente con notas de su paso por madera (vainilla, tonos tostados, especias, regaliz, trufas)

Gran estructura en boca, carnosa, expresiva, suave y amplia, con taninos dulces bien integrados. Final con larga persistencia aromática.

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 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 7 -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