

Pepe Yllera

Variedad de uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO

Edad del viñedo: 30 - 40 años

Crianza en barrica:

6 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 a 28 ° en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para la extracción de color y control de temperatura. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos.

Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial:

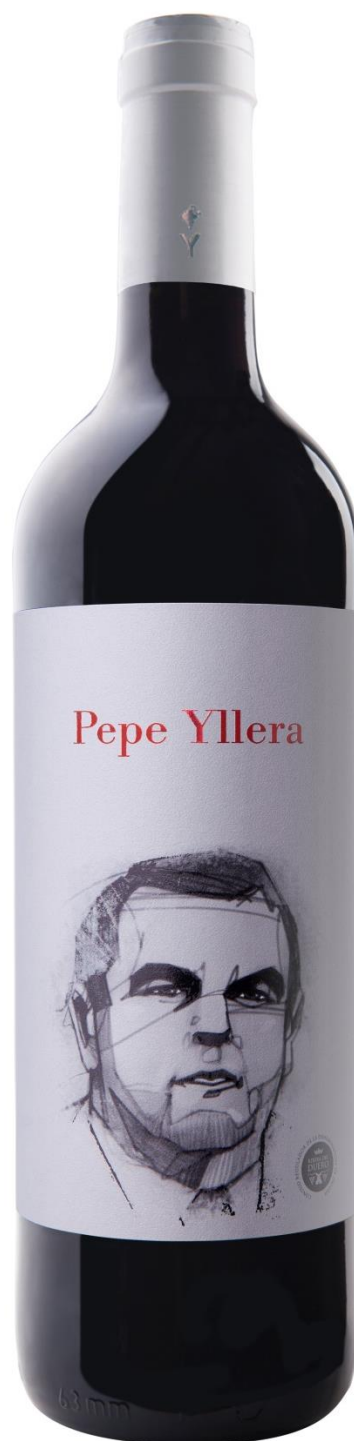
Rojo guinda con notas cardenalias. Nariz potente, con aromas a frutas rojas y negras junto a notas especiadas (vainilla, regaliz...) y balsámicas (eucalipto) aportadas por su madera.

Boca suave y aterciopelada, sedosa, amplia, golosa y amable, agradable acidez que lo hace muy fresco, con un final largo y un retrogusto de frutas del bosque y vainilla.

Gastronomía:

Perfecto con cualquier tipo de carne, especialmente embutidos ibéricos, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cochinillo, caza menor (liebre, perdiz, etc...), guisos de legumbres y quesos curados y semi-curados.

- 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 5 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