

Jesús Yllera

CRIANZA

Variedad de uva: Tempranillo, 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% de 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. 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 cereza picota oscuro e intenso, lágrima tintada.

Nariz explosiva muy aromática, moderna y elegante. Frutas negras maduras, (ciruela, mora, arándanos...), con intensas notas de vainilla, cacao, regaliz y tonos tostados, junto a otros matices especiados y minerales (pedernal, mina de lápiz).

Taninos maduros, golosos. Potente en boca, denso, goloso, amplio y aterciopelado. Estupenda acidez que aporta una gran frescura. Final largo y elegante, que invita a dar otro sorbo a la copa.

Gastronomía:

Perfecto con caza, carnes, cereales y pastas, fiambres, huevos o legumbres.

- 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 10 - 15 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