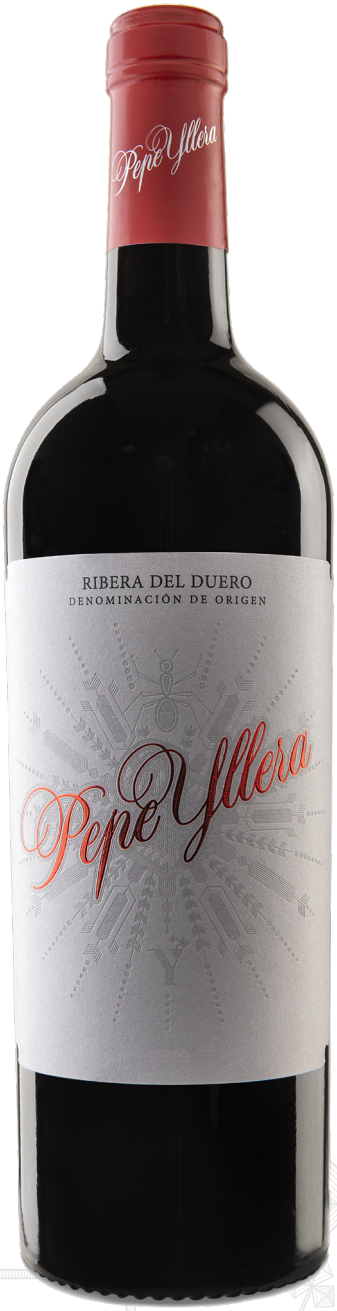
Pepe Yllera

AÑADA 2023



De nuestro proyecto VivaltuS en la Ribera del Duero, asesorados por el gran enólogo francés Jean Claude Berrouet, llega este vino tributo al fundador y hermano menor de los Yllera, Pepe, un pionero que supo ver el potencial de la región desde sus inicios.

- **Variedades**: Tempranillo 90%, Cabernet Sauvignon 9%, Albillo mayor 1%
- **Denominación de Origen**: D.O. Ribera del Duero
- **Envejecimiento**: al menos 9 meses en barricas de roble y ánforas de barro

Añada 2023

La añada 2023 en Ribera del Duero comenzó con un otoño cálido y lluvioso que favoreció el agostamiento, pero el ciclo estuvo marcado por una fuerte aridez desde invierno hasta junio. La brotación fue correcta aunque desigual, avanzando con un adelanto generalizado respecto a la media. El verano resultó muy cálido y prácticamente seco, acelerando el desarrollo. Las lluvias de septiembre y, sobre todo, de octubre aportaron alivio hídrico al final del ciclo. La vendimia, muy escalonada y condicionada por diferencias de maduración y daños de helada, ofreció uvas sanas y de buena calidad.

Elaboración

Vendimia manual, despalillado y doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Fermentación alcohólica a 28º en depósitos de acero inoxidable, con remontados diarios para la extracción de color y control de temperatura. Posterior fermentación maloláctica. Una parte de su envejecimiento es realizada en ánforas y la mayor parte en barricas de roble de 225 y de 500 litros. Clarificación, trasiegos y posterior embotellado.

Análisis sensorial

Color rojo guinda con notas de picota. Nariz potente, con aromas a frutas rojas y negras junto a delicados toques especiados (vainilla) y balsámicas (enebro) donde destacan también esencia a regaliz y roble, aportadas por una madera de alta calidad. Boca golosa, terciopelada, amable y sedosa de amplio recuerdo. Mantiene una acidez sutil que lo hace muy fresco, con un final largo y un retrogusto de frambuesa, cereza, mora, grosella negra y vainilla.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.
- El 85% del vidrio del envase es reciclado según estimación.
- Elaborado con energía 100% renovable.

Conservación, consumo, alérgenos

- Temperatura de consumo: 16º - 18º C.
- Almacenar a temperatura de entre 12º - 18º 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.
- Apto para veganos.

14,5% vol.
Contiene sulfitos

Yllera Bodegas & Viñedos

@bodegas_yllera

@bodegasyllera

Autovía A6 (Madrid-Coruña) Km. 173,5 · Rueda (Valladolid) España · Tfn: +34 983 86 80 97 - Fax: +34 983 86 81 77
www.grupoyllera.com · grupoyllera@grupoyllera.com