Yllera
BODEGAS & VIÑEDOS



YLLERA 12 MESES
AÑADA 2022

- **Variedades**: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah
- **Viñedos**: Uvas procedentes de viñedos de Castilla y León
- **Crianza**: 12 meses en barrica de roble americano y francés
- **IGP**: Vino de la Tierra de Castilla y León

Añada 2022
La climatología estuvo marcada por condiciones extremas de calor y sequía, aunque finalizó con unas uvas de una calidad excepcional y sanidad perfecta. Como resultado, obtuvimos vinos potentes pero con buena frescura.
El ciclo comenzó con escasas precipitaciones y temperaturas que empezaron a subir de forma inusual pronto. La región enfrentó hasta seis olas de calor y una fuerte sequía estival. Las altas temperaturas sostenidas provocaron un adelanto en la vendimia en algunos puntos. A finales de agosto y principios de septiembre, se registraron lluvias oportunas y una bajada de temperaturas, con oscilaciones térmicas de hasta 20 grados entre el día y la noche, lo que favoreció una maduración equilibrada de la uva en la fase final. A pesar de la sequía, fue una cosecha histórica en cuanto a volumen.

Elaboración
Vendimia, selección de uva y despalillado. Fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para la extracción de color y control de la temperatura. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Trasiego a barricas para la etapa de crianza en las que permanece 12 meses y posterior trasiego a depósito para su clarificación y estabilización. Embotellado y crianza en botella.

Análisis sensorial
Rojo guinda. Limpio y brillante. Elegante aroma afrutado junto a notas de vainilla, especias, cacao y notas de torrefactos. Carnoso en boca con taninos bien integrados. Final largo y persistente.

Gastronomía
Carnes rojas (chuletón, solomillo, entrecot) y blancas (lechazo, pavo, pollo), guisos de legumbres, embutidos ibéricos, quesos curados y semicurados.

Características ambientales:
- Envase 100% reciclable.
- El 80% 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 8 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Apto para veganos.

Contiene sulfitos.
14% vol.

Yllera Bodegas & Viñedos
Yllera Bodegas & Viñedos
@bodegas_yllera

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