Yllera
BODEGAS & VIÑEDOS

nuevemeses

AÑADA 2022



- **Variedades**: Tempranillo
- **Viñedos**: Uvas procedentes de viñedos de Ribera del Duero y Toro
- **Envejecimiento**: 9 meses en barrica de roble americano y francés
- **IGP**: Vino de la Tierra de Castilla y León

Elaboración
Selección de las mejores uvas de Castilla y Leon. Despalillado, fermentación alcohólica en presencia de los hollejos durante aproximadamente 3 semanas y control riguroso de la temperatura de fermentación, no superándose los 20ºC. Fermentación malolactica en depósitos de acero inoxidable y posterior trasiego a barrica de roble donde permanece 9 meses. Una vez finalizada la etapa de crianza, se clarifica ligeramente y estabiliza. Permanece en depósito hasta su embotellado para su posterior crianza en botella.

Análisis sensorial
Color rojo guinda con tonos azulados. La nariz es fragante, con diversidad de tonos frutales (frambuesa, arándanos, zarzamoras) y especiados (pimienta). También destaca un amable toque de vainilla y tostados, fruto de su paso por la barrica. La boca es amplia, larga, agradable. Es un vino sabroso, bien domado, que no deja sentir aristas a su paso, persistente y largo de sabores. En conjunto es un vino muy elegante, fácil de beber, suave y armonioso.

Gastronomía
Acompaña a carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, barbacoas, embutidos y quesos de media curación.

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: 14º - 16º 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.

Contiene sulfitos.
14,5% 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