

Yllera

Vendimia Seleccionada

AÑADA 2019

- **Variedades:** Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot
- **Viñedos:** Uvas procedentes de viñedos de Ribera del Duero y Toro
- **Crianza:** 22 meses en bodega de roble americano y francés
- **IGP:** Vino de la Tierra de Castilla y León

Añada 2019

Invierno muy frío, y con precipitación algo más baja de la deseada, sumado a unos meses de marzo y abril secos, provocaron un adelanto general de la brotación.

A principios de mayo las heladas generan una restricción del rendimiento unitario de las plantas, por lo que las plantas quedaron en buena situación para afrontar un verano cálido y de escasas precipitaciones. Hubo dos olas de calor, pero se compensaron ligeramente con alguna precipitación en julio y, sobre todo, con lluvias a mediados de septiembre que permitieron un final de maduración perfecto, conservando la acidez natural y una relación grado-tanicidad equilibrada.

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28°C y fermentación maloláctica en acero inoxidable y bodega. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial

Hermoso color rojo picota muy oscuro. Intenso, limpio y brillante donde aún perduran ciertos tonos violáceos. Lágrima tintada y capa alta. Nariz explosiva muy aromática, moderna y elegante. Complejos aromas de frutas negras maduras (ciruela, mora, arándanos) sobre un fondo donde se combinan la calidad del roble con otros matices especiados y minerales (pedernal, mina de lápiz), destacando intensas notas de café, vainilla, cacao, caramelo, regaliz y tonos tostados. En boca se muestra potente, muy tánico, denso, amplio y aterciopelado. Con una sabrosa acidez y un notable recorrido.

Gastronomía

Embutidos ibéricos, guisos de legumbres y platos de caza menor, carnes blancas y rojas, (solomillo y chuletón de buey) carnes asadas (cordero, cochinillo), quesos curados y semicurados.

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: 16° - 18° C.
- Almacenar a temperatura de entre 12° - 18° C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 10 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

