



# GRUPO YLLERA



| DATOS                | COELUS JOVEN   |
|----------------------|--|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100 % tempranillo  |
| DENOMINACIÓN         | Rioja  |
| EDAD DEL VIÑEDO      | 15 - 40 años   |
| CRIANZA EN BARRICA   | No tiene crianza en madera. Es un vino elaborado mediante "MACERACIÓN CARBÓNICA".  |
| TIPO DE ROBLE        | –  |
| CRIANZA EN BOTELLA   | –  |
| ELABORACIÓN          | –  |
| MACERACIÓN           | 15 días  |
| ANÁLISIS SENSORIAL   | <p>Picota violáceo, limpio y brillante.</p> <p>Nariz de muy buena intensidad con aromas limpios a frutas negras (moras, ciruelas), rojas (fresa, frambuesa), cassis y regaliz.</p> <p>En boca es una explosión de sabores bien conjuntados. Lleno de equilibrio y frutalidad, te bebes la botella sin enterarte. Final fresco y frutal, que anima a volver a llenar la copa.</p> |
| GASTRONOMÍA          | Es muy polivalente: acompaña muy bien a multitud de platos como carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras y ensaladas, embutidos y todo tipo de quesos.  |