



DATOS	YLLERA DOMINUS
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo
DENOMINACIÓN	Vino de la Tierra de Castilla y León
EDAD DEL VIÑEDO	Más de 50 años
CRIANZA EN BARRICA	16 meses
TIPO DE ROBLE	Francés 100% (Allier)
EDAD DE LA BARRICA	100% nueva
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 12 meses
ELABORACIÓN	Viñedos viejos. Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado Fermentación alcohólica a 28 ° y Fermentación maloláctica en acero inoxidable. Clarificación ligera y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	15 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Rojo picota oscuro, muy cubierto con tonos morados. Enorme complejidad en nariz, donde destaca fruta madura junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, eucalipto, café tostado, confitura de ciruela, etc... Amplio en boca, con gran cuerpo, elegante, potente, postgusto goloso, sabroso, muy largo.