



DATOS	YLLERA 2005 "25 Aniversario"
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo
DENOMINACIÓN	Vino de la Tierra de Castilla y León
EDAD DEL VIÑEDO	De 80 a 120 años
CRIANZA EN BARRICA	13 meses en barrica y 12 meses en depósito de madera francesa
TIPO DE ROBLE	Francés 100% de grano EXTRAFINO
EDAD DE LA BARRICA	100% nueva
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 12 meses (a día de hoy)
ELABORACIÓN	Viñedos viejos. Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección en la bodega. Despalillado. Transportado a depósitos de pequeño volumen por gravedad. Fermentación alcohólica a 28 ° y Fermentación maloláctica en cuba troncocónica de roble francés (Vicard). 13 meses de Barrica. Clarificación ligera (1 clara de huevo por cada 2 barricas). Sin filtrar. Posteriormente pasa botella.
MACERACIÓN	15 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Color picota muy profundo con reflejos violetas, con lágrima abundante y teñida. Elegantes perfumes a frutillos negros muy maduros, especias, notas licorosas, aromas torrefactos, cacao y toffe.. Gran conjunción fruta/madera en boca. Taninos muy presentes, pero magníficamente sedosos. El retrogusto es cálido, intenso, con notas minerales (grafito..), fruta roja y negra muy madura, y tostados ligeros.