



DATOS	YLLERA CRIANZA
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo
DENOMINACIÓN	Vino de la Tierra de Castilla y León
EDAD DEL VIÑEDO	25 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	12 meses
TIPO DE ROBLE	80% Americano 20%, Francés (Allier)
EDAD DE LA BARRICA	15 % nueva
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 12 meses
ELABORACIÓN	Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28 ° y Fermentación maloláctica en acero inoxidable. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	10 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Rojo guinda oscuro. Limpio, brillante. Elegante aroma afrutado junto a notas de vainilla, especias, cacao, ligerísimos tonos mentolados y notas de torrefactos. Carnoso en boca con taninos bien integrados. Final largo y persistente
GASTRONOMÍA	Carnes rojas (chuletón, solomillo, entrecot...) y blancas (lechazo, pavo, pollo,...), guisos de legumbres, embutidos ibéricos, quesos curados y semicurados.