



<b>DATOS</b>	<b>YLLERA RESERVA Vendimia Seleccionada</b>
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	100 % tempranillo
<b>DENOMINACIÓN</b>	Vino de la Tierra de Castilla y León
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	20 – 30 años
<b>CRianza EN BARRICA</b>	24 meses
<b>TIPO DE ROBLE</b>	50% Americano 50% Francés
<b>EDAD DE LA BARRICA</b>	50% nueva
<b>CRianza EN BOTELLA</b>	Mínimo 24 meses
<b>ELABORACIÓN</b>	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 ° y Fermentación maloláctica en acero inoxidable y barrica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
<b>MACERACIÓN</b>	12 días
<b>ANÁLISIS SENSORIAL</b>	Rojo Rubí intenso. Brillante y limpio. Gran complejidad en nariz, con notas de frutas muy maduras junto a aromas a vainilla, regaliz y notas balsámicas y especiadas. Boca muy suave y aterciopelada. Vino redondo, elegante y armónico.
<b>GASTRONOMÍA</b>	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