

Coelus Wines

EL RIOJA DE YLLERA

Este proyecto es la consolidación de un sueño perseguido por años. El enólogo riojano y socio de la familia Yllera, Ramón Martínez, originario de La Rioja y gran conocedor de la región, ha colaborado en estas elaboraciones que expresan su origen y muestran una enorme elegancia.

- **Variedades:** Tempranillo y Garnacha
- **Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja
- **Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés y americano

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica con control de temperatura en depósitos donde tendrá lugar la fermentación maloláctica. Crianza en barrica de roble. Trasiego a depósito una vez finalizada la etapa de crianza para la clarificación y estabilización del vino. Embotellado y posterior crianza en botella.

Análisis sensorial

Color rojo granate, intenso y limpio.

Profundo en nariz, con aromas a frutas rojas y negras, que se integran perfectamente con notas de su paso por madera (vainilla, torrefactos, especias, regaliz, cacao).

Buena estructura en boca, carnoso y aterciopelado, con taninos redondos y bien integrados. Final armónico, complejo y sugerente.

Gastronomía

Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.

Conservación, consumo, alérgenos

- Temperatura de consumo: 16° - 18° C
- Almacenar a temperatura de entre 12° - 18° C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 10 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene sulfitos.
- Apto para veganos.



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegas_yllera



@bodegasyllera

