

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
- **Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja

Elaboración

Vendimia manual en cajas.

Selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Elaboración mediante MACERACIÓN CARBÓNICA en depósitos "lago" caracterizada por una larga maceración y fermentación parcial del mosto en el interior de la baya, obteniéndose un vino muy rico en color y aromas.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Clarificación, estabilización y trasiego para su posterior embotellado.

Análisis sensorial

Color rojo picota, limpio y brillante. Nariz de muy buena intensidad con aromas limpios a frutas rojas (fresa, frambuesa) y regaliz.

Gastronomía

Es muy polivalente: acompaña muy bien a multitud de platos como carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras y ensaladas, embutidos y todo tipo de quesos.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.

Conservación, consumo, alérgenos

- Temperatura de consumo: 16º C
- Almacenar a temperatura de entre 12º - 18º C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 5 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene sulfitos.
- Apto para veganos.



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegas_yllera



@bodegasyllera

