

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, Garnacha y Graciano

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

- **Crianza:** 24 meses en barrica de roble francés y americano

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva, en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable. Remontados diarios para favorecer la extracción de color.

Descube y trasiego del vino a otro depósito 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 cereza, intenso, con ribete granate.

Aromas de frutas negras, maderas finas, regaliz y balsámicos, con un fondo floral muy elegante.

Bien estructurado, paso por boca denso, con excelente acidez y taninos pulidos. Final largo, elegante y goloso.

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 15 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.

- Contiene sulfitos.

- Apto para veganos.



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegas_yllera



@bodegasyllera

