



Yllera Crianza 2018

L'Yllera Crianza présente une robe cerise foncé limpide et brillante. Son nez puissant est dominé par les arômes de fruits rouges. L'élevage en fûts de chêne engendre une pointe de vanille, qui s'allie aux épices, à la réglisse et au toast grillé. Des notes de chocolat, d'eucalyptus, de cuir et de tabac prodiguent élégance et raffinement. Le palais moyen à ample est régi par les fruits rouges. Un Espagnol souple doté d'une texture veloutée et d'une agréable note vanillée en finale. Une valeur sûre. Ce style de vin fruité (tempranillo) est typique de la région de Castille-et-León. Il est élevé en fûts de chêne français et américain pendant 12 mois. Le nez agréablement juteux est sur la cerise et la mûre. Un vin polyvalent et simple pour le quotidien, à un prix approprié.

Producteur	Grupo Yllera
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.8 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	315063
Accord mets et vins	Volaille, Agneau, Plats de poisson raffinés, Dinde, Veau, Bœuf, Plats mijotés, Fajitas, Fromage affiné



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation en cuve en inox à température contrôlée. Le vin vieillit ensuite 12 mois en fûts de chêne et en bouteille avant d'être mis en vente.

Terroir





Gravier

