



Yllera Crianza 2018

Nel calice l'Yllera Crianza sfoggia un chiaro e brillante rosso ciliegia intenso. Al naso risulta robusto con aromi marcati di frutta rossa. L'invecchiamento in botti di rovere gli conferisce un tocco di vaniglia abbinato a spezie, liquirizia e pane tostato. Note di cioccolato, eucalipto, cuoio e tabacco donano eleganza e raffinatezza. Da medio a corposo al palato, con predominanza di frutti rossi. Uno spagnolo morbido dalla struttura vellutata e con piacevoli note di vaniglia sul finale. Una certezza. Il vino fruttato in questo stile (Tempranillo) è tipico della regione della Castilla-León e invecchia per 12 mesi in botti di rovere francese e americano. Al naso sprigiona ciliegie e more dalla splendida nota succosa. Un vino per tutti i giorni versatile e semplice a un prezzo conveniente.

Produttore	Grupo Yllera
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.8 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	315063
Adatto a	Pollame, Agnello, Tagli di carne pregiati, Tacchino, Carne di vitello, Manzo, Brasati, Fajitas, Formaggi stagionati



Vinificazione





Raccolta manuale. Fermentazione in botte di acciaio a temperatura controllata.
Dopodiché il vino viene affinato per 12 mesi in botti di rovere e invecchiato in bottiglia prima di entrare in commercio.

Terroir

Ghiaia

