

Pepe Yllera

AÑADA 2021

De nuestro proyecto VivaltuS en la Ribera del Duero, asesorados por el gran enólogo francés Jean Claude Berrouet, llega este vino tributo al fundador y hermano menor de los Yllera, Pepe, un pionero que supo ver el potencial de la región desde sus inicios.

- **Variedades:** Tempranillo 87%, Caberbet Sauvignon 10%, Merlot 3%.
- **Denominación de Origen:** D.O. Ribera del Duero.
- **Envejecimiento:** 88% del volumen 9 meses en barricas de roble francés y americano de 225 y de 500 litros; 12% restante envejecido en ánforas de terracota italiana.

Añada 2021

Fue una de las añadas más abundantes de la historia en la D.O. Ribera del Duero, calificada además como excelente por el consejo regulador. Fue un año más seco y ligeramente más cálido de lo habitual en la región, aunque las condiciones climatológicas permitieron en líneas generales una buena maduración de las vides.

Elaboración

Vendimia manual, despalillado y doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Fermentación alcohólica a 28° en depósitos de acero inoxidable, con remontados diarios para la extracción de color y control de temperatura. Posterior fermentación maloláctica. Una parte de su envejecimiento es realizada en ánforas y la mayor parte en barricas de roble de 225 y de 500 litros. Clarificación, trasiegos y posterior embotellado.

Análisis sensorial

Color rojo guinda con notas de picota. Nariz potente, con aromas a frutas rojas y negras junto a delicados toques especiados (vainilla) y balsámicas (enebro) donde destacan también esencia a regaliz y roble, aportadas por una madera de alta calidad. Boca golosa, terciopelada, amable y sedosa de amplio recuerdo. Mantiene una acidez sutil que lo hace muy fresco, con un final largo y un retrogusto de frambuesa, cereza, mora, grosella negra y vainilla.

Gastronomía

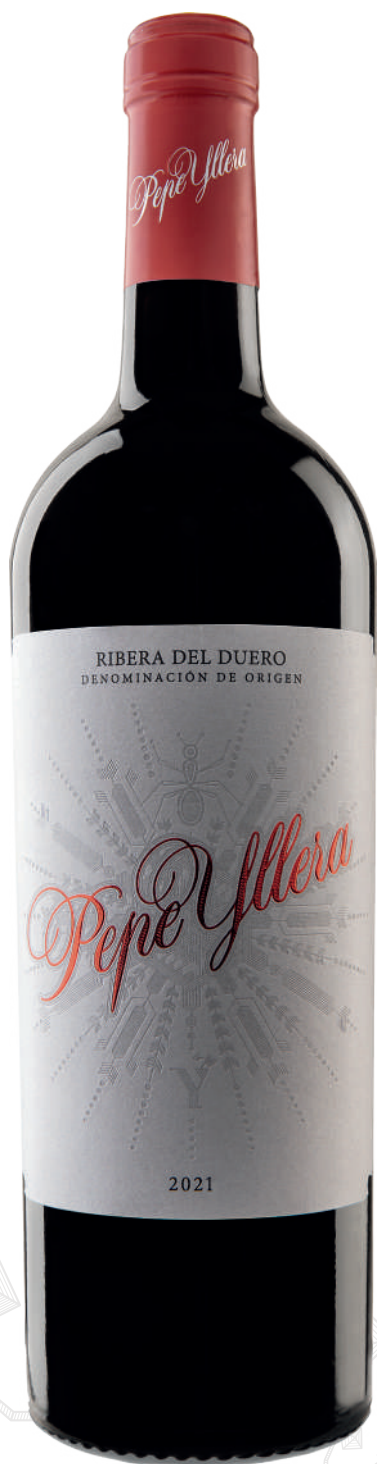
Perfecto con cualquier tipo de carne, especialmente embutidos ibéricos, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cochinillo, caza menor (liebre, perdiz), guisos de legumbres y quesos curados y semicurados.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.
- El 85% del vidrio del envase es reciclado según estimación.
- Elaborado con energía 100% renovable.

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 5 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- 14% vol. alcohol.
- Contiene sulfitos.
- Apto para veganos.



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegas_yllera



@bodegasyllera

