



BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



GRUPO **YLLERA**



BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

YLLERA 24 MESES VEND. SELEC.

BODEGAS GRUPO YLLERA

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de CyL

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2902

Producción

60.000 botellas.

Términos

Ribera del Duero (Roa de Duero, Pedrosa, Boada de Roa, etc) y Toro (El Pego, Venialbo, etc).

Variedad

100% Tempranillo.

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28 ° y fermentación maloláctica en acero inoxidable. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas (85% americano y 15% francés "Allier") durante 24 meses, y a botella (un mínimo de 24 meses). Maceración de 12 días.

Grado alcohólico

13,5 %

Notas de Cata

Vista: Rojo rubí intenso. Brillante y limpio. Nariz: Gran complejidad en nariz, con notas de frutas muy maduras junto a aromas a vainilla, regaliz y notas balsámicas y especiadas. Boca: Muy suave y aterciopelada. Vino redondo, elegante y armónico.

Maridaje

Embutidos ibéricos, guisos de legumbres y platos de caza menor, carnes rojas, asados, quesos curados y semicurados.

Premios

Medalla de Bronce: Concurso "Challenge Internacional du Vin 2005" (Burdeos, Francia).