BODEGAS
GRUPOYLLERA

BOADA CRIANZA

Variedad de uva:

Tempranillo (tinta del país).

Denominación de origen:

D.O. RIBERA DEL DUERO.

Edad del viñedo:

35 - 40 años.

Crianza en barrica:

12 meses en barrica de roble americano y francés.

Elaboración:

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28º en acero inoxidable. Fermentación maloláctica Clarificación y trasiegos.

Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial:

Rojo picota con algún tono rubí. Limpio en nariz, con aromas frutales que se integran perfectamente con notas de su paso por madera (vainilla, tonos tostados, especias, regaliz, trufas)

Gran estructura en boca, carnoso, expresivo, suave y amplio, con taninos dulces bien integrados. Final con larga persistencia aromática.

Gastronomía:

Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne embutidos y quesos curados y cremosos.

- Temperatura de consumo: 16 - 18 ºC
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 8 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos

Ctra. Madrid-Coruña km. 173.5 -47490 Rueda, SPAIN. Tel.+34983868097