BODEGAS
GRUPOYLLERA

BOADA JOVEN

Variedad de uva:

Tempranillo (tinta del país).

Denomination of Origin:

D.O. RIBERA DEL DUERO.

Vineyard age:

15 - 20 años.

Crianza en barrica:

Vino joven sin crianza en barrica.

Elaboración:

Vendimia manual y selección de uvas en el viñedo. Despalillado, fermentación alcohólica en presencia de los hollejos y control riguroso de temperaturas, no superándose en ningún caso los 28ºC. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable, posteriormente se clarifica ligeramente y trasiega a barricas.

Análisis sensorial:

Color rojo guinda con algunos tonos violáceos y azulados en capa fina, signo inequívoco de su juventud. La nariz es fragante, con diversidad de tonos frutales (frambuesa, arándanos, zarzamoras). La boca es amplia, larga y agradable. Es un vino persistente y largo en boca. Es un vino sabroso, fácil de beber, suave y armonioso.

Gastronomía:

Acompaña a carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, barbacoas, embutidos y quesos de media curación.

- Temperatura de consumo: 6 - 8 ºC
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 3 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

www.grupoyllera.com
http://facebook.com/grupoyllera