BODEGAS
GRUPOYLLERA

# BOADA RESERVA

**Variedad de uva:**

Tempranillo (tinta del país).

**Denominación de origen**:

D.O. RIBERA DEL DUERO.

**Edad del viñedo:**

40 - 50 años.

**Crianza en barrica**:

24 meses en barrica de roble americano y francés.

**Elaboración:**

Viñedos viejos. Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28ºC en acero inoxidable. Fermentación maloláctica. Clarificación ligera y trasiegos.

Posteriormente pasa a barricas y a botella.

**Análisis sensorial:**

Rojo picota oscuro muy intenso. Complejos notas de frutas negras maduras (compota de ciruela, pastel de arándanos) junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, caramelo, cacao y tonos tostados.

Boca suave, amplia y aterciopelada con sabrosa acidez y potentes taninos.

Vino redondo, pleno, con gran persistencia final.

**Gastronomía:**

Carnes rojas, caza mayor y menor, lechazo asado, guisos, embutidos y quesos curados.

- Temperatura de consumo: 18 - 20 ºC
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 10 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