BODEGAS
GRUPOYLLERA

BOADA ROBLE

Variedad de uva:

Tempranillo (tinta del país).

Denominación de origen:

D.O. RUEDA

Edad del viñedo:

20 – 30 años.

Crianza en barrica:

6 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 28ºC en acero inoxidable.

Fermentación maloláctica Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial:

Rojo guinda con notas azul-púrpura. Potente en nariz, con aromas a frutas rojas maduras (zarzamora, grosella…) junto a una sutil complejidad aportada por el roble (vainilla, especial, torrefactos…).

Gran cuerpo, en boca siendo a su vez de textura suave y aterciopelada, con un final largo y un retrogusto de frutas del bosque y vainilla.

Gastronomía:

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

- Temperatura de consumo: 14 - 16 ºC
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, 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.
- Contiene Sulfitos

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