



YLLERA 9 MESES

**wijn**

volle rode wijn

druivensoort

Tempranillo

D.O.

Ribera del Duero & Toro

kleur

kersenrood

WIJNHUIS

Deze wijn wordt geproduceerd door Bodegas Grupo Yllera, waar op dit moment de 6e generatie van de familie Yllera aan het hoofd staat. Het werd opgericht in 1970 en is strategisch gelegen in 1 van de meest exclusieve wijnbouwregio's van Spanje, de Rueda. De Yllera familie was een pionier betreft het produceren van de eerste Verdejo in de Rueda, de eerste officiële D.O. in Castilla de Leon. Grupo Yllera heeft wijngaarden in drie verschillende D.O.'s: de Rueda, Toro en de Ribera del Duero. Dit dankzij de vijfde generatie, de broertjes Jesús en Pepe Yllera die besloten in 1983 een rode wijn te produceren met druiven uit andere de regio's. Deze wijn wordt gemaakt van Tempranillo uit 2 verschillende gebieden. De Ribera del Duero en Toro. De druiven worden allemaal handgeplukt en hierna nog eens gesorteerd in de bodega. Er worden alleen druiven gebruikt van stokken met een leeftijd tussen de 30-40 jaar.

VINIFICATIE

De wijn heeft 9 maanden houtopvoeding gehad op Amerikaans en Frans eikenhout. Hierna rust de wijn nog eens 3 maanden op de fles in de kelders voordat hij op de markt gebracht wordt.

PROFIEL

In de neus komen uitgesproken aroma's van rood fruit je tegemoet. Dankzij de rijping op hout vind je een toets van vanille geblend met specerijen, drop en toast. In de mond tonen van chocolade, leer en tabak met een elegante afdronk waar je frisse kruiden zoals eucalyptus tegenkomt. Een volle body met een duidelijke focus op rood rijp fruit en een zachte finish.

CULINAIR

Gastronomisch breed inzetbaar. Heerlijk bij biefstuk, wild, lam en gevogelte.