



# YLIRUM Tempranillo



## D. O. LA MANCHA

**Varietal de uva:** Tempranillo

**Añada:** 2017

**Contenido de Alcohol:** Alc. 13 %.

## Vinificación

Vino varietal obtenido de uvas bien maduras procedentes de nuestros viñedos, vendimiadas a mano y transportadas en cajas para no dañar los racimos. Posteriormente se realiza una minuciosa selección del fruto y se transporta hasta a los depósitos de fermentación donde se vinifica a temperatura controlada y con las más avanzadas técnicas enológicas. Cuando conseguimos llegar a la cantidad de azúcar que necesitamos, paralizamos la fermentación natural con frío y así es como conseguimos el vino semiseco.

## Notas de cata

Rojo picota muy intenso con tonos violáceos. Aromas primarios (de la uva) frutos rojos (fresa y cereza). En boca entrada dulce y estructurado, la fruta se palpa en todo su esplendor en una perfecta armonía entre el vino y el azúcar.

## Maridaje

Pasta con salsas ligeras, carnes asadas (cordero, cabrito), pescados de río, guisos, carnes, queso, setas.

**Temperatura recomendada de consumo:** 14°C.

## Logística

**Botellas por caja:** 12 botellas.

**Cajas por palet:** 60 cajas

**Peso caja:** 14,4 kg

**Cajas por tanda:** 12 cases

**Peso total:** 890 kg

