



YLIRUM Tempranillo



D. O. LA MANCHA

Variedad de uva: Tempranillo

Añada: 2018

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

