



YLIRUM Tempranillo

D. O. LA MANCHA

Variedad de uva: Tempranillo

Añada: 2014

Contenido de Alcohol: Alc. 13,5 %.

Terreno: Pedregoso- Calcareo (Estructura y tipicidad cremosa).

Edad de la viña: desde 1976

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 los depósitos de fermentación donde se vinifica a temperatura controlada y con las más avanzadas técnicas enológicas.

Envejecimiento

El vino se introduce en las barricas de roble francés, después de seis meses de crianza en barrica nueva, lo embotellamos y guardamos en nuestros botelleros hasta completar su equilibrio y armonía.

Notas de cata

Color cereza muy intenso. En nariz predominan los aromas de frutos rojos y del bosque. Al contacto con el oxígeno salen aromas de regaliz, con un suave fondo especiado y tostado. Se mezclan con gran armonía todos los sabores de las frutas maduras con los tostados, especiados y vainilla del roble.

Maridaje

Estofados, carnes a la brasa (cordero, chivitos), pescado al horno, guisos, carnes, quesos curados.

Temperatura recomendada de consumo: 14-16°C.

Logística

Botellas por caja: 6 botellas.

Cajas por palet: 125 cajas

Peso caja: 7,44 kg

Cajas por tanda: 25 cases

Peso total: 930 kg