



# YLIRUM Tempranillo

## D. O. LA MANCHA

**Variedad de uva:** Tempranillo

**Añada:** 2017

**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 bodega 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