

Pepe Yllera 6 Meses Tinto 75 cl



Referencia: 304285

Precio: 8,69 €

Descripción:

El **Pepe Yllera 2022** es un vino tinto **Roble** elaborado por **Bodegas Yllera** en la **D.O. Ribera del Duero**, homenaje al fundador del grupo, Pepe Yllera, una figura visionaria que impulsó el crecimiento de la bodega desde los años 80. Con viñedos de entre **30 y 40 años de edad**, situados en **Boada de Roa** y con rendimientos bajos (máx. 4.500 kg/ha), este vino refleja el equilibrio y la concentración característicos de la bodega.

Se elabora con **Tempranillo y Cabernet Sauvignon**, vendimiados a mano con doble selección en el viñedo y en bodega. La fermentación alcohólica se realiza en **depósitos de acero inoxidable a 28 °C**, con **remontados diarios** para extraer color y potenciar la complejidad aromática. Posteriormente, el vino se clarifica, trasiega y envejece durante **6 meses en barricas de roble francés y americano**, logrando un estilo moderno y seductor.

En nariz se presenta con **intensidad cautivadora**, dominada por **frutas rojas y negras** complementadas por **vainilla, regaliz y notas balsámicas de eucalipto**. En boca es **amable, sedoso y equilibrado**, con una **acidez refrescante**, final **largo y persistente**, y un retrogusto marcado por la **grosella negra, frutas del bosque y delicados toques de vainilla**.

Un vino **amable y versátil**, perfecto tanto para iniciarse en los tintos de Ribera del Duero como para los entusiastas que buscan frescura y elegancia.

Maridaje: Embutidos ibéricos, quesos semicurados, carnes rojas y blancas a la plancha, arroces tradicionales y guisos suaves.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Roble

Añada: 2022

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Viñedos: Boada de Roa (Ribera del Duero), 30–40 años de edad

Vendimia: Manual con doble selección

Elaboración: Fermentación a 28 °C con remontados diarios; fermentación maloláctica en acero inoxidable

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 16 °C (decantar recomendado)

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Bodegas Yllera

Puntuaciones: 91 Parker | 90 James Suckling | 89 Tim Atkin