

		DATOS	YLLERA CRIANZA
			<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>
<b>DENOMINACIÓN</b>	Vino de la Tierra de Castilla y León		
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	15 – 25 años		
<b>CRIANZA EN BARRICA</b>	12 meses		
<b>TIPO DE ROBLE</b>	Americano y Francés (Allier)		
<b>EDAD DE LA BARRICA</b>	Nueva y de menos de 4 años		
<b>CRIANZA EN BOTELLA</b>	Mínimo 12 meses		
<b>ELABORACIÓN</b>	Vendimia manual en cajones. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica controlada a 28 ° durante, aproximadamente 3 semanas, y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente pasa a barricas en las que tiene lugar la crianza. Clarificación, estabilización y trasiegos. Posterior embotellado y crianza en botella.		
<b>MACERACIÓN PREFERMENTATIVA</b>	3 días para la extracción de color y aromas		
<b>ANÁLISIS SENSORIAL</b>	Rojo guinda oscuro. Limpio, brillante. Elegante aroma afrutado junto a notas de vainilla, especias, cacao, ligerísimos tonos mentolados y notas de torrefactos. Carnoso en boca con taninos bien integrados. Final largo y persistente		
<b>GASTRONOMÍA</b>	Carnes rojas (chuletón, solomillo, entrecot...) y blancas (lechazo, pavo, pollo,...), guisos de legumbres, embutidos ibéricos, quesos curados y semicurados. Consumir entre 15 y 19 °C		
<b>OTROS DATOS</b>	<b>CONTENIDO VALORES RESIDUALES</b> Ocratoxina A: <1ppb; Contiene Sulfitos *Según RD 2220/2004 y Reglamento CE Nº 123/2005 Elaborado para consumidores mayores de 18 años, que no sean intolerantes al alcohol, ni alérgicos a sulfitos.		
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar a temperatura de entre 12-18°, preferiblemente con la botella tumbada.	<b>TRANSPORTE</b>	Evitar que no se transporte bajo condiciones extremas, menos de 5°C y más de 30°C. En todo caso, guardar reposo un par de días en la nueva ubicación antes de consumir.
<b>DURABILIDAD</b>	Se recomienda su consumo dentro de los 8-10 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.		