Varenummer: 0511267

2016 BODEGAS YLLERA, PEPE YLLERA, ROBLE, TEMPRANILLO/CABERNET SAUVIGNON

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO



SIlkeblød, intens og balanceret.

I glasset er vinen flot kirsebærfarvet med intense blålilla strøg. Duften er kraftfuld med stor variation af moden sort frugt, vanilje, lakrids og en smule eukalyptus fra fadene. Smagen er blød og flot struktureret. Den silkebløde og søde syre gør vinen frisk med en vedvarende eftersmag af bær og vanilje.

Server Pepe Yllera til retter med kød og oste. Vinen er særdeles velegnet til et udvalg af lækre tapas.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Fra Grupo Ylleras VivaltuS-projekt, rådgivet af Jean Claude Berrouet, i Ribera del Duero; kommer denne fantastiske vin-hyldest til grundlæggeren og den yngste bror af Yllera familien. En pioner, der havde troen på denne vinregion fra begyndelsen.
Vinen er fremstillet på Tempranillo-, Cabernet Sauvignon og Merlot druer. Druerne er alle høstet ved håndkraft fra 15-50 år gamle vinstokke. De bedste druer vælges på markerne og ved ankomst til vineriet sorteres druerne atter, så kun de allerbedste anvendes til Pepe Yllera. Herefter fermenteres druerne ved kontrolleret temperatur 28°C i betontanke. Dernæst foregår en malolaktisk gæring og inden vinen aftappes modner den i 10 måneder på amerikanske og franske egetræsfade.

Om Producenten

Bodegas Grupo Yllera blev grundlagt af Yllera-familien i 1970. Vineriet ligger i det eksklusive vinområde Rueda i Valladolid nord for Madrid.
Jordbunden i området består primært af mineralfattige småsten og sand med et lag af ler i 60-100 cm dybde. Kombinationen af småsten og ler sikrer en perfekt dræning af stokkene og giver samtidig et lerlag, der holder godt på fugten. Alt sammen er med til at skabe druer, der har kæmpet for næring og derfor viser stor intensitet og typicitet. Vinene herfra har masser af saft, kraft og kvalitet til sidste dråbe.

91 point	**91 point**
Tim Atkin	Guía Peñín