



Meraldís Tempranillo Vinificación Integral AÑADA 2015

Meraldís, inspirado en la esmeralda; joya preciosa considerada la reina de las gemas. Su terminación brillante y refinada se refleja en este vino emocionante, sofisticado y hedonista.

Con este vino hemos intentado expresar la sorprendente versatilidad de la variedad Verdejo sin ninguna interferencia externa.

- **Variedades:** Tempranillo 100%
- **Denominación de Origen:** D.O. Ribera del Duero
- **Envejecimiento:** Vino tinto con fermentación integral en barrica.

Añada 2015

El ciclo estuvo caracterizado por un buen desarrollo de la expresión vegetativa y una normal producción, sin incidencias meteorológicas, ni enfermedades. La nota más destacable fue el adelanto del cultivo desde su inicio aumentando a lo largo de toda la campaña, con especial incidencia durante la etapa de maduración de la uva. La gran oscilación térmica entre el día y la noche provocó una buena maduración final.

Los viñedos

Viñedos viejos de la Ribera del Duero: Pedrosa de Duero, Valcabado de Roa, Villaescusa de Roa, Fuentenebro y La Aguilera. Con altitudes comprendidas entre los 800 y 900 metros. Principalmente, son suelos franco-arenosos, con elementos gruesos y con unos rendimientos de, aproximadamente, 3500 kg/Ha.

Elaboración

Vinificación integral en madera con uso de levadura indígena propia de la uva. Selección de uva en mesa y selector óptico. Introducido en barricas por gravedad. Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica.

Envejecimiento de más de 18 meses en barrica de 500 litros de roble francés de grano extra-fino con tostado muy ligero. A partes iguales entre barrica nueva y usada con el paso de un vino.

Nota de cata

Rojo picota oscuro, muy cubierto con tonos morados. Enorme complejidad en nariz, donde destaca fruta madura junto a notas especiadas y toques de regaliz, vainilla, eucalipto, café tostado y confitura de ciruela. Amplio en boca, con gran cuerpo, elegante, potente, post-gusto goloso, sabroso, muy largo. Vinos sin filtrar por lo que conviene decantar con antelación antes de servirlo. Desde que se descorcha la botella el vino va evolucionando y ganando en matices y elegancia.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.
- El 85% del vidrio del envase es reciclado según estimación.
- Elaborado con energía 100% renovable.
- Los estuches de madera que acompañan y visten nuestros productos son cuidadosamente preparados y marcados por los chicos y chicas de FUNDACIÓN PERSONAS en Valladolid; una organización que trabaja por facilitar una ocupación a personas con distintas discapacidades.

Contiene sulfitos



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegas_yllera



@bodegasyllera