



BOADA

BOADA CRIANZA
AÑADA 2019

- **Variedades:** Tempranillo 88%, Cabernet Sauvignon 11%, Merlot 1%
- **Denominación de Origen:** D.O. Ribera del Duero | Crianza
- **Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés y posterior reposo en botella

Añada 2019

Invierno muy frío, y con precipitación algo más baja de la deseada, sumado a unos meses de marzo y abril secos, provocaron un adelanto general de la brotación. A principios de mayo las heladas generan una restricción del rendimiento unitario de las plantas, por lo que las plantas quedaron en buena situación para afrontar un verano cálido y de escasas precipitaciones. Hubo dos olas de calor, pero se compensaron ligeramente con alguna precipitación en julio y, sobre todo, con lluvias a mediados de septiembre que permitieron un final de maduración perfecto, conservando la acidez natural y una relación grado-tanidad equilibrada.

Viñedos

Viñedos viejos ubicados a unos 700 - 1000 metros de altitud. Diversos tipos de suelos, principalmente arcilloso y arenoso.

Elaboración

Vendimia manual. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Selección banco óptico y llenado por gravedad. Uva entera sin raspón para conseguir más fruta. Remontados diarios para la extracción de color y control de temperatura. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.

Análisis sensorial

Rojo cereza picota oscuro e intenso, lágrima tintada. Nariz explosiva muy aromática, moderna y elegante. Frutas negras maduras, (ciruela, mora, arándanos...), con intensas notas de vainilla, cacao, regaliz y tonos tostados, junto a otros matices especiados y minerales (pedernal, mina de lápiz). Taninos maduros, golosos. Potente en boca, denso, goloso, amplio y aterciopelado. Estupenda acidez que aporta una gran frescura. Final largo y elegante, que invita a dar otro sorbo a la copa.

Características ambientales:

- Envase 100% reciclable.
- El 85% del vidrio del envase es reciclado según estimación.
- Elaborado con energía 100% renovable.

Conservación, consumo, alérgenos:

- Temperatura de consumo: 16° - 18° C.
- Almacenar a temperatura de entre 12° - 18° C, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 10 - 15 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.

Contiene sulfitos.
14,5% vol.



Yllera Bodegas & Viñedos



Yllera Bodegas & Viñedos



@bodegas_yllera