



YLLERA FERMENTADO EN BARRICA

**wijn**

volle witte wijn

jaar

2017

druivensoort

Verdejo

alcoholpercentage

13 %

D.O.

Rueda

kleur

strogeel

WIJNHUIS

Deze wijn wordt geproduceerd door Bodegas Grupo Yllera, waar op dit moment de 6^e generatie van de familie Yllera aan het hoofd staat. Het werd opgericht in 1970 en is strategisch gelegen in 1 van de meest exclusieve wijnbouwregio's van Spanje, de Rueda. De Yllera familie was een pionier betreft het produceren van de eerste Verdejo in de Rueda, de eerste officiële D.O. in Castilla de Leon. Grupo Yllera heeft wijngaarden in drie verschillende D.O.'s: de Rueda, Toro en de Ribera del Duero. Dit dankzij de vijfde generatie, de broertjes Jesús en Pepe Yllera die besloten in 1983 een rode wijn te produceren met druiven uit andere de regio's. In de Rueda was de Verdejo-druif in 1909 bijna helemaal uitgestorven na een uitbraak van een Phylloxera-epidemie. Pas in de jaren 70 werd de druif opnieuw aangeplant nadat wijnboeren erachter kwamen hoe goed de druif zich aanpaste aan de barre omstandigheden van de streek. Arme zanderige kiezelbodems hoog gelegen op de Meseta, weinig neerslag en hoge temperaturen in de zomer. Door de grote verschillen in dag- en nachttemperatuur rijpen de druiven langzaam en ontwikkelen ze intense aroma's en frisse zuren.

VINIFICATIE

4 maanden opvoeding op Frans eikenhout en verder nog veroudering 5 maanden op z'n lie. Druivenstokken zijn minimaal 30 jaar oud. De oogst vindt s'nachts plaats.

PROFIEL

Fruit gedomineerd in de aanzet, waarin perzik, grapefruit en mandarijn opvallen. Een toets van vanille en iets toast geven de wijn veel vulling. Karakteristiek is de toon van anijszaad in de afdrank. Prachtige structuur met veel lengte in de afdrank.

CULINAIR

Heerlijk bij gerookte vis en volle gerechten met bijvoorbeeld een botersaus of roomsaus. Ook in te zetten bij schaaldieren en groentegerechten met mais of pompoen.