

ILLANA

4 MESES 2023

TEMPRANILLO-SYRAH
BOBAL

14% Vol D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR, CUENCA



Vendimia nocturna de cada variedad en su punto óptimo de madurez.

Maceración prefermentativa a baja temperatura (mayor obtención de color y aromas varietales sin extracción de taninos vegetales).

Fermentación por separado a temperatura controlada intentando realzar la frescura y franqueza de los aromas varietales.

Crianza, tras realizar la maloláctica, de 4 meses en barricas de 1 y 2 años de uso buscando incrementar la textura y complejidad pero sin perder la tipicidad de los aromas varietales que son los protagonistas.

Cata:

Visual: Rojo púrpura intenso, con reflejos violáceos, limpio y brillante.

Olfativo: Notas de flores de violeta y frutas del bosque principalmente negras muy francas e intensas. De fondo un toque de cacao y especias que aportan complejidad sin restar frescura.

Gustativo: Paso a boca goloso, frutal, fresco y desenfadado, con un gran equilibrio entre acidez y grado alcohólico.



Certificación
Ecológica



Vegano
Certificación V-Label



Sostenibilidad ambiental
Certificación ISO 14001
Certificación SWfCP



+34 969 147 039



info@bodegasillana.com



www.bodegasillana.com



@BodegasIllana