VIYUELA BARRICA

DO Ribera del Duero
Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2022

4 meses en barrica de roble francés

Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, viñedos de edad media de 30 años, recolectados a mano.

Conservación: 14 - 16 ºC
Consumo óptimo: 16 - 18 ºC.

Botella: 0,75l / Peso 1200g / Altura 315mm
Cierre: Corcho colmatado
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas

14,5% Alcohol
Mínimo de 1 a 6 meses en botella

FICHA DE CATA

Colores azulados, limpios y brillantes. Intensidad aromática amplia a bayas silvestres, en boca es fresco, carnoso con taninos dulces de uva madura y paso sedoso gracias a la fermentación maloláctica en barrica.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, parrilladas, pasta, pizza y quesos semicurados.

VIYUELA SELECCIÓN

DO Ribera del Duero
Vino Tinto

100% Tempranillo - Añada 2021

10 meses en barrica de roble francés y americano

Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, viñedos de edad media de 30 años, recolectados a mano.

Conservación: 14 - 16 ºC
Consumo óptimo: 16 - 18 ºC.

Botella: 0,75l / Peso 1400g / Altura 315mm
Cierre: Corcho colmatado
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas

14,5% Alcohol
Mínimo de 8 meses en botella



PREMIOS

James Suckling: 91 puntos

FICHA DE CATA

De color rojo picota, notas de frutas silvestres como moras y frambuesas sobre un fondo especiado y vainillas. Un vino equilibrado con un paso en boca agradable, tanino suave, redondo y buena acidez.

MARIDAJE

Ideal con asados, todo tipo de carnes rojas, pastas cremosas, quesos y embutidos.

VIYUELA CRIANZA

DO Ribera del Duero
Vino Tinto

100% Tempranillo - Añada 2020

16 meses en barrica de roble francés

Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, viñedos de edad media de 30 años, recolectados a mano.

Conservación: 14 - 16 ºC
Consumo óptimo: 16 - 18 ºC.

Botella: 0,75l / Peso 1400g / Altura 315mm
Cierre: Corcho colmatado
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas

14,5% Alcohol
Mínimo 8 meses en botella



PREMIOS

James Suckling: 91 puntos
Mundus Vini: plata

FICHA DE CATA

Excelente vino, imponente en su juventud, elegante en su madurez. Color brillante, matices granates intensos, juventud prolongada. Bayas negras y fruta madura en armonía con notas especiadas, toque balsámico y fondo floral muy sugerente a la vez que muy personal. En boca resulta intenso, carnoso, de suaves taninos con tacto envolvente y sedoso. Final fresco y amplio en retronasal.

MARIDAJE

Ideal con asados y quesos cremosos.

VIYUELA RESERVA

DO Ribera del Duero
Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2019

24 meses en barrica de roble francés

Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, viñedos de edad media de 50 años, recolectados a mano.

Conservación: 14 - 16 ºC
Consumo óptimo: 16 - 18 ºC.

Botella: 0,75l / Peso 1400g / Altura 315mm
Cierre: Corcho natural
Pallet Europeo: 120 cajas / 6 botellas

15% Alcohol
Mínimo de 12 meses en botella

PREMIOS

91 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

James Suckling: 91 puntos

FICHA DE CATA

De atractivo color rojo rubí, de capa media - alta. Limpio y brillante. Fruta muy madura, recuerdos ahumados, cacao y balsámicos. Equilibrado, fresco, fácil de beber, cálido e intenso. Destaca su complejidad, elegancia y plenitud de sensaciones.

MARIDAJE

Ideal con todo tipo de carnes, guisos, carnes grasas y con salsas., arroces, caza. Postres con chocolate y/o frutos rojos.

VIYUELA GRAN RESERVA

DO Ribera del Duero
Vino Tinto



100% Tempranillo - Añada 2016

34 meses en barrica de roble francés.

Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, viñedos de edad media de 50 años, recolectados a mano.

Conservación: 14 - 16 ºC
Consumo óptimo: 16 - 18 ºC.

Botella: 0,75l / Peso 800g / Altura 300mm
Cierre: Corcho natural y lacre
Pallet Europeo: 120 cajas/ 6 botellas

14% Alcohol
Minimo 12 meses en botella

PREMIOS

Mundus Vini: Gran Oro
James Suckling: 93 puntos

FICHA DE CATA

De atractivo color granate, capa media - alta. Limpio y brillante. Intenso en nariz, limpio, con agradables recuerdos balsámicos , cubalibre, nuez moscada y clavo. Equilibrado, intenso, sedoso y amplio, su acidez le aporta frescura. Destaca su complejidad en el postgusto que nos devuelve a los finos tostados.

MARIDAJE

Ideal con todo tipo de carnes, guisos, carnes grasas y con salsas., arroces, caza. Postres con chocolate y/o frutos rojos.

VIYUELA VERDEJO

DO Rueda
Vino blanco



100% Verdejo - Añada 2023

Viñedos situados en el corazón de la Villa de Rueda, enraizados en tierras arenosas y cascajales de arrastre formados por el río Duero.

Conservación: 8-12 ºC
Consumo óptimo: 6-8 ºC

Botella: 0,75l / Peso 800g / Altura 315mm
Cierre: Corcho sintético
Pallet Europeo: 120 cajas/ 6 botellas

13% Alcohol

FICHA DE CATA

Color amarillo pajizo con notas verdes y lágrima globosa que nos da pista sobre el potencial glicérico. Sus aromas son clásicos y poderosos, varietales, hierbas verdes, mineral, cítrico. Un paso de boca lento y sedoso, acidez sobria que le da garantía de longevidad y un final de boca con recuerdos amargos y sensaciones sápidas, equilibradas y persistente.

MARIDAJE

Ensaladas, pasta, pizza, pescados blancos, carnes blancas.

VIYUELA ALBILLO

New

DO Ribera del Duero

Vino blanco



100% Albillo - Añada 2022

9 meses en barrica de acacia

Situado en Boada de Roa, en el corazón de la Ribera del Duero, elaboramos vinos marcados con el excepcional carácter del clima, la tierra y su gente

Conservación: 14-16 ºC
Consumo óptimo: 9-12 ºC

Botella: 0,75l / Peso 600g / Altura 315mm
Cierre: Corcho sintético
Pallet Europeo: 120 cajas/ 6 botellas

14% Alcohol

FICHA DE CATA

Excelente vino, imponente en su complejidad. Color pálido, brillante, dorado con matices anaranjados. Aparecen notas balsámicas perfectamente ensambadas con matices cítricos y florales procedentes de la variedad. En boca tiene un paso amplio, fresco y ligero.

MARIDAJE

Ideal con ensaladas, y pescados blancos.