



Ficha de Cata

Monasterio
de Yuso
BLANCO 2019



D.O.Ca. RIOJA
CALIFICACIÓN COSECHA:
VARIEDAD DE LA UVA: 100% Viura
VOL. ALC.: 13,5°
CRIANZA: Vino Joven
EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 35 años
VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura
SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

La cápsula de nuestro Monasterio de Yuso Crianza está decorada con las Glosas Emilianenses. Se trata del primer texto escrito en castellano (siglo X), hallado en la biblioteca del Monasterio de Yuso (Patrimonio de la Humanidad)

Palabras tan antiguas como la tradición de los vinos, que muestran a la perfección el carácter de La Rioja.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

Viuras del Alto Najerilla, situadas en viñedos con una altitud media de **600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (más de 35 años) situadas en **Badarán y Cárdenas**.

La variedad Viura proporciona vinos con un sutil aroma de manzana, equilibrados y fáciles de beber.

El **clima de influencia atlántica**, con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños largos y suaves, **provoca una maduración lenta perfecta para lograr las cualidades que buscamos** en la uva y que confieren a este vino equilibrio y elegancia.

Los **suelos**, tienen una estructura bien conformada. Ligeramente alcalinos, ricos en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. **Nuestros vinos blancos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos.**

DETALLES TÉCNICOS:

La **uva se recogió manualmente** a mediados de octubre en su punto correcto de maduración.

Tras su recolección, ésta maceró ligeramente, y el mosto de yema fermentó a una **temperatura controlada de 13°C a 17 °C durante 11 días para extraer al máximo los aromas.**

Posteriormente **permaneció en contacto con sus lías finas en suspensión durante 3 meses donde adquirió mayor complejidad.**

NOTAS DE CATA:

Color: Amarillo pajizo con destellos verdes, brillante.

Aroma: Agradable y dulce aroma de manzana reineta, maduro y meloso en nariz. Resulta muy atractivo y limpio.

En **boca** es fresco en la entrada, se aprecia la manzana madura y de nuevo se muestra meloso y maduro haciendo de éste un vino muy fresco y untuoso.