



Ficha de Cata

Monasterio de Yuso

CRIANZA 2016



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Muy Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

85% Tempranillo - 15% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Roble americano. 12 meses

EDAD MEDIA VIÑEDO: Viñedo Viejo

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:

Garnachas y Tempranillos del Alto Najerilla, situados en viñedos con una **altitud media de 600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (alrededor de 35 años) situadas en **Badarán y Cárdenas**. La variedad **Tempranillo** proporciona vinos con estructura, finos y elegantes. La **Garnacha** lo envuelve ligeramente aportando expresión frutal.

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**, en su mayoría arcillo calcáreos y arcillo ferrosos, tienen una composición equilibrada, ligeramente alcalina, rica en materia orgánica, y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

DETALLES TÉCNICOS:

La uva se **recolectó de forma manual** a mediados de octubre tras un **seguimiento exhaustivo de la maduración**. Se **despalilló al 100%** y **fermentó a temperatura controlada entre 25°C y 28°C durante 12 días** para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

CRIANZA:

12 meses en barricas de roble americano en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, donde el vino adquiere matices que lo complementan.

NOTAS DE CATA:

Color rojo picota intenso, vivo y brillante característico de esta tierra.

Es un vino que proporciona una sensación muy agradable en **nariz**, en el que destaca la compota de frutos del bosque siendo éste un aroma dulce y atractivo.

En **boca** se aprecia una explosión de fruta en la entrada, que lo hace muy jugoso y en su recorrido se muestra muy sedoso, con un gran equilibrio entre fruta y los matices de la madera. Es muy cálido en el final, con un postgusto largo y agradable.

WWW.DAVIDMORENO.ES - +34 941 894 919 - BADARÁN (LA RIOJA)