



Ficha de Cata

Monasterio de Yuso

ROSADO 2019



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA:

VARIEDAD DE LA UVA:

Viura y Garnacha

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 y Garnachas 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, mientras que la **Garnacha** aporta la expresión frutal tanto en nariz como en boca. Ambas hacen de éste, un vino goloso y con una gran frescura.

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. **Nuestro rosado proviene de viñedos con suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos.**

DETALLES TÉCNICOS:

La uva se **recogió de forma manual** la segunda semana de octubre en su punto correcto de maduración. Tras su recepción, el **mosto de yema y el procedente del prensado** de la uva, **fermentaron a temperatura controlada entre 13°C y 17°C para extraer el máximo potencial de la uva y del terruño.**

NOTAS DE CATA:

Color piel de cebolla característico de nuestra zona. Bonito matiz anaranjado, limpio y brillante.

Aroma: Intenso aroma a melocotón, albaricoque y frutas de hueso, limpio y muy nítido. Aroma muy agradable con notas dulces de gominola.

En **boca** se muestra muy fresco, jugoso y amplio, muy afrutado en la entrada y con un denso recorrido que invita a una segunda copa.