



## Ficha de Cata

# Monasterio de Yuso



**D.O.Ca. RIOJA**

**CALIFICACIÓN COSECHA:** Buena

**VARIEDAD DE LA UVA:**

90% Tempranillo - 10% Garnacha

**VOL. ALC.:** 13,5°

**CRIANZA:** Roble francés. 24 meses

**EDAD MEDIA VIÑEDO:** Entre 35 y 50 años

**VIÑEDOS:** Alto Najerilla, viñedos de altura

**SUELO:** Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*La cápsula de nuestro Monasterio de Yuso Reserva 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** (entre 35 y 50 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 10 días** para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

### CRIANZA:

**24 meses en barricas de roble francés** en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, ganando en complejidad y elegancia.

### NOTAS DE CATA:

**Color:** Corazón granate y ribete cereza con destellos brillantes. En **nariz** es muy aromático, con intensas notas de chocolate y fruta madura. Aparecen también, sutiles notas de caramelo de café dotándole de gran complejidad. Muestra gran equilibrio con los aportes de la madera.

Jugosa entrada en **boca**, con cuerpo y estructura, madera bien ensamblada con la fruta y un cálido final. Matices que hacen de éste, un vino muy elegante.

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



13,5 ° Vol. 75 cl. contiene sulfitos