Ficha de Cata

Monasterio de Yuso

D.O.Ca. RIOJA
CALIFICACIÓN COSECHA: Buena
VARIEDAD DE LA UVA:
85% Tempranillo - 15% Garnacha
VOL. ALC.: 13,5º
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)

13,5 º Vol. 75 cl. contiene sulfitos

Tasting Notes

Monasterio de Yuso

D.O.Ca. RIOJA
HARVEST CALIFICATION: Good
GRAPE VARIETY:
85% Tempranillo - 15% Garnacha
VOL. ALC.: 13,5º
AGEING: American oak barrique. 12 months
AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:
Old vineyard
LOCATION OF THE VINEYARDS:
Alto Najerilla, high altitude vineyards
SOIL: clay limy and clay ferrous

The capsule in our Monasterio de Yuso Crianza is decorated with images of "Las Glosas Emilianenses". This is the first text written in Spanish language (S. X), found in the library of the Monasterio de Yuso (Heritage of Humanity).
These words, ancient as the worldmaking tradition, show in a perfect way the character of Rioja.

VINEYARDS, CLIMA AND SOIL:

Garnacha and Tempranillo from Alto Najerilla, located in vineyards with an **average altitude of 600 metres.** Grapes coming from **old vines** (about 35 years old) located in **Badarán and Cárdenas.** The variety **Tempranillo** gives to us Wines with estructure, fine and elegant. The **Garnacha** gives a nice fruty expression.
The **influence of the Atlantic in this clima,** with cold winters, warm summers and long and soft autumns, causes a slow maduration, which is perfect to find what we look for in the grape. All this, makes it possible to have this wine, elegant and balanced.
The **soil,** which is mainly clay limy and clay ferrous has a balanced composition, slightly alkaline, rich in organic material, with modest water availability during summer.

TECHNICAL DETAILS:

The grape has been **manually harvested** in the middle of October, after a very exhaustive **follow up of the maduration.** It was **destemmed in its 100% and then, the temperature of the fermentation was controlled from 25 to 28 °C for arround 12 days** in order to extract all the capabilities from the varieties and the soil.

AGEING:

12 months in American oak barrique kept in our cellar with a constant temperature and humidity, giving to the wine complexity and elegance.

TASTING NOTES:

Intense cherry red **color**, very bright and lively, typical from this region.
It is a wine that gives a very pleasant feeling in the **nose** with hints of forest fruits compote which makes it sweet and atractive.
In the **mouth** there is an explosion of fruit at the entrance, juicy and soft on its way. It is very well balanced between the fruit and the oak notes. Warm, with long and nice aftertaste.

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

13,5 º Vol. 75 cl. contains sulphites