



La gama de vinos **Monasterio de Yuso** es la misma que la gama **David Moreno**. No existe ninguna diferencia de calidad. Únicamente tiene una imagen distinta y se comercializan en mercados y zonas diferentes.



BLANCO 2016

★ Este vino se caracteriza por la **frescura** y elegancia propias de la variedad Viura que nos regala un vino fragante y bien estructurado.

12,5% vol.

Proceso de elaboración



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

Tras su recolección la uva maceró ligeramente y el mosto de yema fermentó a una temperatura controlada de 13 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



Cata

Color amarillo pajizo con destellos brillantes.

En nariz es intenso, limpio y agradable. Se intuye fresco y se aprecia la manzana tanto en el árbol como en compota siendo este muy agradable.

En boca se muestra fragante e intenso en la entrada, en su recorrido se presenta afrutado, untuoso y atractivo dejando a su paso un grato recuerdo.

★ La cápsula 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