



Ficha de Cata

MONASTERIO DE YUSO

BLANCO 2016

Calificación de la Añada: Muy Buena

D.O.Ca. RIOJA



DETALLES TÉCNICOS:

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Viura.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%

VIÑEDOS: Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

ELABORACIÓN: 75% despalillado.

FERMENTACIÓN: Controlada de 13°C a 17°C

La uva se recogió **manualmente** a mediados de octubre en su punto correcto de maduración. Tras su recolección, ésta maceró ligeramente, y el mosto de yema fermentó a una temperatura controlada de 13°C 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.



NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo con destellos brillantes.

En **nariz** es intenso, limpio y agradable. Se intuye fresco y se aprecian aromas de manzana en el árbol y de compota siendo ambos muy agradables.

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.



MARIDAJE:

Un vino afrutado ideal para acompañar pescados y mariscos, verduras y legumbres ligeras, aperitivos o pasta fresca.



IMAGEN:

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 la perfección el carácter de La Rioja.*



DAVID MORENO
BODEGAS



Tasting Notes

MONASTERIO DE YUSO

BLANCO 2016

Harvest Qualification: Very Good

D.O.Ca. RIOJA



TECHNICAL DETAILS:

GRAPE VARIETY: 100% Viura.

ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5%

HARVEST: Manual.

VINEYARDS: High and low Najerilla valley (Rioja Alta)

WINEMAKING: 75% destemmed.

FERMENTATION: Controlled at 13-17°C



TASTING NOTES:

Greenish-yellow with Golden highlights, very **clear and bright**.

The **nose** is clean and fruity with hints of apple inviting tasting.

Very surprising on the **palate**, fresh, with lots of flavour and very easy to drink. It has a considerable structure, balance and a lingering finish.



FOOD PAIRING:

Appetizer, oysters and seafood, vegetables and fresh pasta.



IMAGE:

The **capsule** 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.



DAVID MORENO

BODEGAS

www.davidmoreno.es - t.+34 941 367 338 - Badarán (LA RIOJA) - SPAIN