



Ficha de Cata

MONASTERIO DE YUSO ROSADO 2016

Calificación de la Añada: **Muy Buena**
D.O.Ca. RIOJA



DETALLES TÉCNICOS:

VARIEDAD DE LA UVA: Garnacha y Viura.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

VIÑEDOS: Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

FERMENTACIÓN: Controlada entre 13°C - 17°C

Tradicionalmente llamado "**Clarete**", es un vino casi exclusivo de esta zona de la Rioja Alta.

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° para extraer el máximo potencial de la uva y del terruño.



NOTAS DE CATA:

Característico **color** piel de cebolla, brillante, más conocido en la zona como "ojo de gallo"

Aroma limpio y sutil, que recuerda a melocotón y otras frutas de hueso resultando muy agradable en nariz.

Tras una entrada fresca, se muestra jugoso, untuoso y afrutado en **boca**, con un final sabroso y sensación melosa en el post gusto.



MARIDAJE:

Aconsejamos tomar este vino con aperitivos, pescados, verdura, pasta, o carne blanca.



IMAGEN:

La **cápsula** está decorada con los **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

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



Tasting Notes

MONASTERIO DE YUSO ROSADO 2016

Harvest Qualification: Very Good
D.O.Ca. RIOJA



TECHNICAL DETAILS:

GRAPE VARIETY: Garnacha y Viura.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13%

HARVEST: Manual.

VINEYARDS: High and low Najerilla valley (Rioja Alta)

FERMENTATION: Controlled between 13-17°C

Traditionally called "**Clarete**" Wine is almost unique to this area of the Rioja Alta.



TASTING NOTES:

Onion- **skin Pink**, clear and bright.

Intense **aroma** with outstanding freshness, recalling wild berries and peach.

On the **palate** it is tasty, light with a slight tingle which makes it very easy and pleasant to drink.



FOOD PAIRING:

Appetizer, fish, vegetables, pasta and White meat.



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