



Ficha de Cata

MONASTERIO DE YUSO TINTO MADURADO 2015

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



DETALLES TÉCNICOS:

VARIEDAD DE LA UVA: 85% Tempranillo y 15% Garnacha.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

VENDIMIA: Manual.

VIÑEDO: Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

CRIANZA: 6 meses en barricas de roble americano.

La uva se recolectó de forma **manual** a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración. Se **despalilló al 75%**, y **fermentó a temperatura con trolada entre 25°C y 28°C** durante 12 días. Posteriormente pasó **6 meses en barricas de roble americano** en nuestros calados a temperatura constante, donde adquirió mayor complejidad.



NOTAS DE CATA:

Color rojo picota intenso y muy brillante.

Dulce **aroma** avainillado que acompaña a la grosella y otros frutos del bosque. Goloso y atractivo, se muestra vivo y alegre.

En **boca** es afrutado. Muestra la explosividad de la garnacha que nos regala un vino fragante en el que la madera se aprecia al final, siendo éste cálido y agradable.



MARIDAJE:

Perfecto para acompañar con arroces, verduras, pasta o carne.



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

TINTO MADURADO 2015

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



TECHNICAL DETAILS:

GRAPE VARIETY: 85% Tempranillo y 15% Garnacha.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5%

HARVEST: Manual.

VINEYARDS: High and low Najerilla valley (Rioja Alta)

WINEMAKING: 75% destemmed.

FERMENTATION: Controlled between 25-28°C

AGING: 6 months in American oak cask.



TASTING NOTES:

Intense cherry **color** with violet hues and cherry .

Fresh **fragrance**, forest fruits, accompanied by wood and light notes of vanilla.

Smooth and balanced in the **mouth** without astringency.



FOOD PAIRING:

Ideal for rice, vegetables, pasta and 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