



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 distintas



## TINTO MADURADO 2015

★ *Un vino **noble** con 85% de Tempanillo que aporta elegancia y un 15% de Garnacha tinta cuya fruta nos muestra un vino joven con cierta madurez.*

13% vol.

### Proceso de elaboración

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 controlada entre 25 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.

### 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 goloso y afrutado. Muestra la explosividad de la garnacha que nos regala un vino fragante en el que la madera se aprecia en el final, siendo este cálido y agradable.

★ 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.