



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.

CRIANZA 2014



Un vino **amable** 85% Tempanillo de gran finura y 15% Garnacha tinta que aporta notas frescas haciendo de éste un vino muy vivo y agradable.

13.5 % 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 para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

Ha permanecido 12 meses en barricas de roble americano en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, dónde ha adquirido sutiles aromas y una gran redondez.



Cata

Color rojo picota intenso con ribete cereza, muy vivo.

En nariz destaca un suave aroma de vainilla y lácteos que acompañan a la fruta. Una fragancia muy agradable que invita a la cata.

Jugoso y agradable en la entrada, la frescura de la garnacha se hace presente siendo un vino muy afrutado. La fruta es la gran protagonista y los torrefactos de la madera se aprecian en el post gusto.

Sin duda es un vino que invita a una segunda copa.



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.