



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.

RESERVA 2009



Un vino **equilibrado** que destaca por su elegancia. Procedente de viñedos de entre 30 y 50 años con un 90% Tempanillo de gran personalidad que gana en finura con el tiempo y un 10% de Garnacha tinta que le proporciona untuosidad.

De carácter amable, es sedoso y la fruta sigue estando muy presente siendo un vino maduro y con carácter.

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 10 días para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

Ha permanecido 24 meses en barricas de roble francés y americano en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, adquiriendo mayor equilibrio y redondez.

Cata

Corazón granate y ribete cereza con destellos brillantes.

Muy agradable en nariz, con un intenso aroma de fruta dulce y notas de cacao y torrefactos.

Jugosa entrada en boca, con cuerpo y estructura, madera bien ensamblada con la fruta y un cálido final.



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.