



MONASTERIO DE YUSO

RESERVA M.Y.
2021

D.O.Ca. Rioja

VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

CRIANZA: 24 meses. Roble Francés

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura. 45-65 años

David Moreno Reserva representa el equilibrio: cuidado y respeto por la Tierra y la Madera. Cepas Viejas en altura que nos brindan frutos únicos. 24 meses reposando sus virtudes en barricas de roble francés y 15 meses en botella hacen de éste, un vino redondo, elegante y distinguido: equilibrado.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Este vino del Alto Najerilla (Badarán y Cárdenas) se elabora con uvas de cepas viejas de entre 45 y 65 años cultivadas a 600 m. de altitud media, donde el Tempranillo aporta estructura y elegancia mientras la Garnacha añade una envolvente expresión frutal. El clima de influencia atlántica favorece una maduración lenta que, junto a suelos arcillo-calcáreos y ferrosos ricos en materia orgánica, confiere al conjunto un equilibrio y una finura excepcionales.

DETALLES TÉCNICOS

La uva se recolectó de forma manual a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración.

Se despalilló al 100% y fermentó a temperatura controlada entre 25°C y 28°C durante 10 días para extraer el máximo potencial de las variedades y el terreno.

CRIANZA

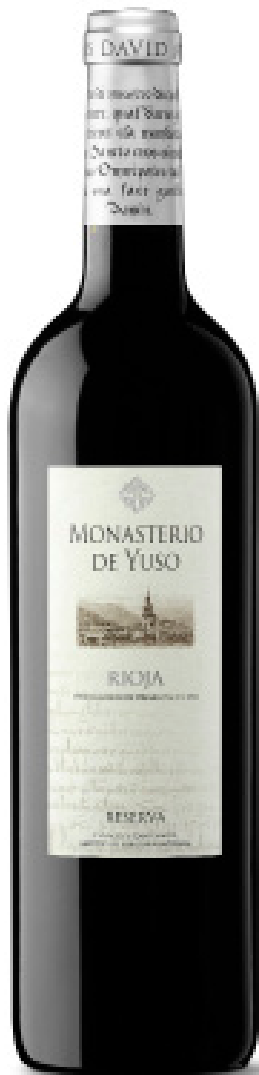
24 meses en barricas de roble francés en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, ganando en complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA

Color: Corazón granate y ribete cereza con destellos brillantes.

En nariz es muy aromático, con intensas notas de chocolate y fruta madura. Aparecen también, sutiles notas de caramelo y de café, dotándole de complejidad. Muestra gran equilibrio con los aportes de la madera.

Jugosa entrada en boca, con cuerpo y estructura, madera bien ensamblada con la fruta y un cálido final. Matices que hacen de éste, un vino muy elegante.



MONASTERIO DE YUSO

