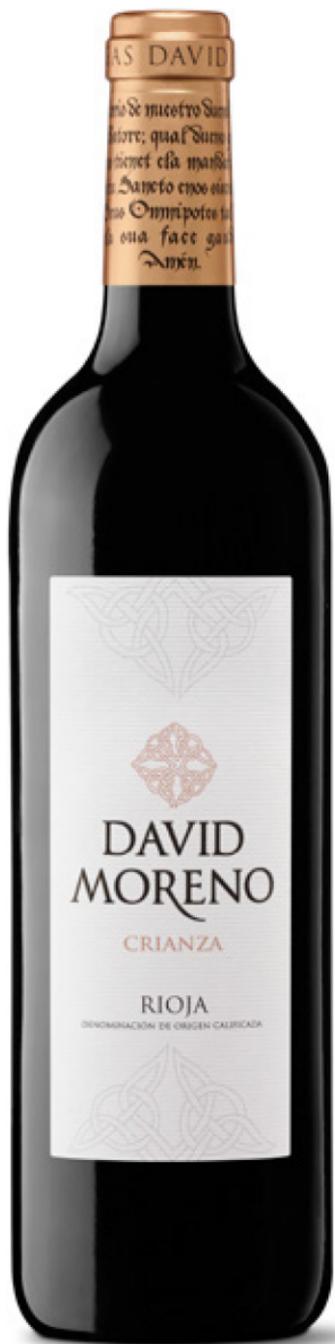




Ficha de Cata  
DAVID MORENO  
CRIANZA 2018



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

85% Tempranillo - 15% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Roble americano. 12 meses

EDAD MEDIA VIÑEDO: Viñedo Viejo

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*Un vino marcado por el carácter de una Tierra, el esfuerzo y la dedicación desde el origen, y una cuidada elaboración entre calados que hablan de una historia; La pasión de David Moreno por el mundo del vino.*

*Así es nuestro Crianza David Moreno 2018, y así lo queremos compartir con todos los amantes del Vino.*

**VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:**

**Garnachas y Tempranillos del Alto Najerilla**, situados en viñedos con una **altitud media de 600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (alrededor de 35 años) situadas en **Badarán y Cárdenas**. La variedad **Tempranillo** proporciona vinos con estructura, finos y elegantes. La **Garnacha** lo envuelve ligeramente aportando expresión frutal.

El **clima de influencia atlántica**, con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños largos y suaves, provoca una maduración lenta perfecta para lograr las cualidades que buscamos en la uva y que confieren a este vino equilibrio y elegancia.

Los **suelos**, en su mayoría arcillo calcáreos y arcillo ferrosos, tienen una composición equilibrada, ligeramente alcalina, rica en materia orgánica, y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

**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 12 días** para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

**CRIANZA:**

**12 meses en barricas de roble americano** en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, donde el vino adquiere matices que lo complementan.

**NOTAS DE CATA:**

En un vino de **color** cereza muy vivo y brillante.

En **nariz** destaca por su intenso aroma de compota de frutos del bosque y además lo acompañan notas de vainilla y repostería muy sutiles. La fruta es la protagonista en este vino que se intuye prometedor.

En **boca** es un vino muy afrutado y jugoso, con un recorrido largo muy agradable y final persistente.