



Ficha de Cata

DAVID MORENO CRIANZA 2016

Calificación de la Añada: Muy Buena
D.O.Ca. RIOJA



DETALLES TÉCNICOS:

VARIEDAD DE LA UVA: 85% Tempranillo y 15% Garnacha.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5°

VIÑEDOS: Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble americano.

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°C 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.



NOTAS DE CATA:

Color rojo picota intenso, vivo y brillante característico de esta tierra.

Es un vino que proporciona una sensación muy agradable en **nariz**, en el que destaca la compota de frutos del bosque siendo éste un aroma dulce y atractivo.

En **boca** se aprecia una explosión de fruta en la entrada, que lo hace muy jugoso y en su recorrido se muestra muy sedoso, con un gran equilibrio entre fruta y los matices de la madera. Es muy cálido en el final, con un postgusto largo y agradable.



MARIDAJE:

Un vino con armonía y estructura ideal para acompañar embutidos, aves, carnes rojas, legumbres, guisos y quesos.



IMAGEN:

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.*



DAVID MORENO
BODEGAS