



Tasting Notes

DAVID MORENO

Blanca

FERMENTADO EN BARRICA



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Excelente

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Viura

VOL. ALC.: 13,5 °

VINIFICACIÓN: fermentación en barricas nuevas de roble francés durante 12 días a temperatura controlada

CRIANZA: 6 meses en barricas nuevas de roble francés sobre sus lías finas realizando batonnages periódicos.

EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 35 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo, aluviales, y arcillo ferroso

El primer Blanco Fermentado en Barrica de David Moreno, nos lleva a descubrir un proceso de elaboración cuidado y con mimo. Un vino único, aromático y floral, y cuyos matices de madera están en perfecta armonía con la frescura de las Viuras viejas del Valle.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

Viuras del Alto Najerilla, situadas en viñedos con una altitud media de **600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (más de 35 años) situadas en **Badarán y Cárdenas**.

La variedad Viura proporciona vinos con un sutil aroma de manzana, equilibrados y fáciles de beber.

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**, tienen una estructura bien conformada. **Nuestros vinos blancos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos, aluviales y arcillo ferrosos.**

DETALLES TÉCNICOS:

La uva se **recogió manualmente** a mediados de octubre en su punto correcto de maduración, garantizando las condiciones perfectas para la elaboración de este vino.

Tras su recolección, **ésta maceró ligeramente, y el mosto fermentó en barricas nuevas de roble francés a una temperatura controlada** de 15°C a 17 °C durante 12 días para extraer al máximo los aromas.

Finalizada la fermentación, **permaneció en contacto con sus lías finas en suspensión durante 6 meses realizando batonnages periódicos**, adquiriendo así untuosidad en boca y complejidad aromática.

NOTAS DE CATA:

De **color** amarillo pálido, brillante con destellos verdosos muy atractivo visualmente.

En **nariz** destaca su aroma a frutas de hueso, albaricoque y notas cítricas que expresan frescura. A copa parada se muestran los matices de la barrica que acompaña aportando complejidad aromática, notas de mantequilla y nueces de macadamia.

En **boca** se muestra fragante y afrutado, con un paso en boca untuoso y cremoso y un gran equilibrio y estructura.

WWW.DAVIDMORENO.ES - +34 941 894 919 - BADARÁN (LA RIOJA)



13,5 ° Vol. 75 cl. contiene sulfitos