Ficha de Cata

DAVID MORENO

Blanco

D.O.Ca. RIOJA
VARIEDAD DE LA UVA: 100% Viura
VOL. ALC.: 12,5º
CRIANZA: Vino Joven
EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 35 años
VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura
SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Monovarietal de Viura que destaca por su intensidad frutal y su aroma floral. Recuerdos que son trasladados por este vino y que nos envuelven de frescura.
Es ideal para disfrutar como un vino refrescante por su buena y equilibrada acidez. Pero también se trata de un vino muy gastronómico por la estructura y cuerpo que le aporta el contacto con sus lías.

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 Virua 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. Ligeramente alcalinos, ricos en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. **Nuestros vinos blancos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos.**

DETALLES TÉCNICOS:
La **uva se recogió manualmente** a mediados de octubre en su punto correcto de maduración.
Tras su recolección, ésta maceró ligeramente, y el mosto de yema fermentó a una **temperatura controlada de 13°C a 17 °C durante 11 días para extraer al máximo los aromas.**
Posteriormente **permaneció en contacto con sus lías finas** en suspensión **durante 3 meses donde adquirió mayor complejidad.**

NOTAS DE CATA:
Color: Amarillo pajizo con destellos verdes, brillante.
Aroma: Agradable y dulce aroma de manzana reineta, maduro y meloso en nariz. Resulta muy atractivo y limpio.
En **boca** es fresco en la entrada, se aprecia la manzana madura y de nuevo se muestra meloso y maduro haciendo de éste un vino muy fresco y untuoso.

Vol. 75 cl. contiene sulfitos

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