



Ficha de Cata

DAVID
MORENO

GARNACHA

Cepas Viejas



D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Garnacha

VOL. ALC.: 14.5°

CRIANZA: Ha permanecido 10 meses en barricas de roble francés nuevo.

EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 70 años

ALTURA VIÑEDO: 600 mts. de media

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Cárdenas y Badarán

SUELO: Arcillo calcáreo, aluviales, y arcillo ferroso

"Regalo de los viñedos del Alto Najerilla donde crecen las grandes uvas Garnachas de Rioja"

David Moreno.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

Garnachas del Alto Najerilla, situadas en viñedos con una altitud media de **600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (más de 70 años) situadas en **Badarán y Cárdenas**.

Las características de la Variedad y el Terroir priman por encima de todo.

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 tintos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos, aluviales y arcillo ferrosos.**

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 terruño.

CRIANZA:

Ha permanecido **10 meses en barricas de roble francés nuevo**.

NOTAS DE CATA:

Presenta un **color** cereza abierto y luminoso. En el ribete se aprecian tonos violáceos, que denotan jovialidad.

En **nariz**, su aroma es limpio e intenso con una gran explosión frutal. Recuerda a frutos del bosque. La madera se aprecia de forma muy sutil, siendo la Garnacha la gran protagonista.

En **boca** se corrobora lo que se aprecia aromáticamente. Nos devuelve un sabor frutal, que nos envuelve en su recorrido, haciendo este vino muy especial.



14,5 ° Vol. 75 cl. contiene sulfitos

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