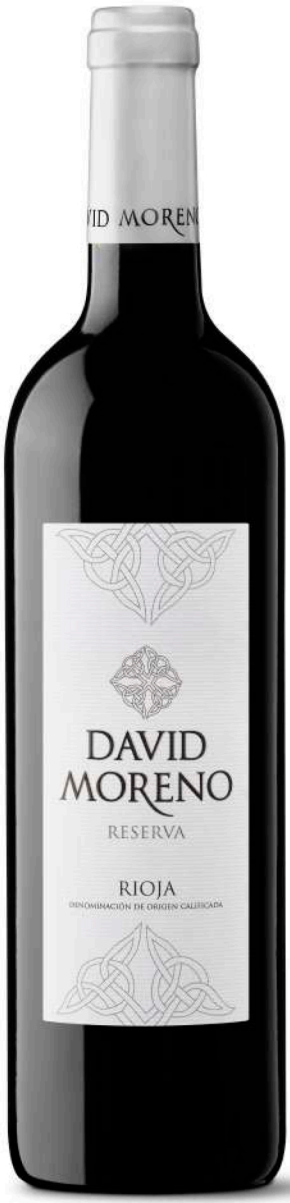
Ficha de Cata

DAVID MORENO
RESERVA



D.O.Ca. RIOJA
CALIFICACIÓN COSECHA: Buena
VARIEDAD DE LA UVA:
90% Tempranillo - 10% Garnacha
CRIANZA: Roble Francés. 24 meses
EDAD MEDIA VIÑEDO: Entre 35 y 50 años
VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura
SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

David Moreno Reserva representa el equilibrio: cuidado y respeto por la Tierra y la Madera. Cepas Viejas en altura que nos brindan frutos únicos. 24 meses reposando sus virtudes en barricas de roble francés y 15 meses en botella hacen de éste, un vino redondo, elegante y distinguido: equilibrado.

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** (entre 35 y 50 años) ubicadas 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 25ºC y 28ºC durante 10 días para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

CRIANZA:
24 meses en barricas de roble francés en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, ganando en complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA:
Color: Corazón granate y ribete cereza con destellos brillantes.
En **nariz** es muy aromático, con intensas notas de chocolate y fruta madura. Aparecen también, sutiles notas de caramelo y de café, dotándole de complejidad. Muestra gran equilibrio con los aportes de la madera.
Jugosa entrada en **boca**, con cuerpo y estructura, madera bien ensamblada con la fruta y un cálido final. Matices que hacen de éste, un vino muy elegante.

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

14 º Vol. 75 cl. contiene sulfitos