



*Ficha de Cata*

DAVID MORENO

*Madurado* 2019



D.O.Ca. RIOJA  
CALIFICACIÓN COSECHA:

VARIEDAD DE LA UVA:

85% Tempranillo - 15% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Roble Americano 6 meses

EDAD MEDIA VIÑEDO: entre 35 y 50 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*Nuestro Tinto Madurado es un vino muy especial que guarda todo el carácter, sabor y frescura de las uvas Tempranillo y Garnacha típicas de nuestra zona en Rioja Alta. Pero que además, transmite unos ligeros tonos de vainilla y caramelo en un segundo plano. Todo este conjunto lo hace un vino irresistible y fácil de beber, muy amable.*

#### 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) situadas 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 25°C y 28°C durante 10 días**, para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

#### CRIANZA:

**6 meses en barricas de Roble Americano.**

#### NOTAS DE CATA:

**Color:** Violeta intenso, muy bonito que expresa juventud.

**Aroma:** Intenso aroma de frutos del bosque, destacando la fresa y frambuesa, es muy atractivo en nariz e invita a la cata.

En **boca** la garnacha toma protagonismo proporcionando una explosión de sabores afrutados, jugoso, sabroso y muy fresco. En su recorrido tiene cuerpo y volumen, y un final largo y persistente.