



Ficha de Cata

DAVID MORENO
RESERVA 2014

D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

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, 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) 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 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 de café dotándole de gran 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.