



Ficha de Cata

DAVID MORENO

Rosado 2019



D.O.Ca. RIOJA
CALIFICACIÓN COSECHA:
VARIEDAD DE LA UVA:
Viura y Garnacha
VOL. ALC.: 13,5°
CRIANZA: Vino Joven
EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 35 años
VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura
SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Tradicionalmente llamado "Clarete", es un vino casi exclusivo de esta zona de la Rioja Alta. Su color característico, "piel de cebolla" le confiere gran personalidad.

Frescura, ligereza y tradición para este rosado con gran carácter, propio de la Tierra que lo vio nacer.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

Viuras y Garnachas 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 Viura** proporciona vinos con un sutil aroma de manzana, equilibrados y fáciles de beber, mientras que la **Garnacha** aporta la expresión frutal tanto en nariz como en boca. Ambas hacen de éste, un vino goloso y con una gran frescura.

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. **Nuestro rosado proviene de viñedos con suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos.**

DETALLES TÉCNICOS:

La uva se **recogió de forma manual** la segunda semana de octubre en su punto correcto de maduración. Tras su recepción, el **mosto de yema y el procedente del prensado** de la uva, **fermentaron a temperatura controlada entre 13°C y 17°C para extraer el máximo potencial de la uva y del terruño.**

NOTAS DE CATA:

Color piel de cebolla característico de nuestra zona. Bonito matiz anaranjado, limpio y brillante.

Aroma: Intenso aroma a melocotón, albaricoque y frutas de hueso, limpio y muy nítido. Aroma muy agradable con notas dulces de gominola.

En **boca** se muestra muy fresco, jugoso y amplio, muy afrutado en la entrada y con un denso recorrido que invita a una segunda copa.