



Ficha de Cata

DAVID MORENO

CRIANZA 2016
SELECCIÓN FAMILIA



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Muy Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Roble francés y americano. 18 meses

EDAD MEDIA VIÑEDO: Entre 35 y 50 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

David Moreno Crianza Selección de la Familia representa el mimo, cuidado y respeto por la Tierra, que junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad; armonía y el perfecto ensamblaje entre fruta y roble. Un vino elaborado con una selección de cepas viejas en altura que recogen la tradición de los grandes Crianzas de Rioja Alta. Rinde un especial homenaje a la familia David Moreno, siendo su Crianza más elegante y distinguida.

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 12 días** para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

CRIANZA:

18 meses en barricas de roble francés y americano en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, donde el vino adquiere matices que lo complementan.

NOTAS DE CATA:

Presenta un **color** rojo cereza intenso y brillante que lo hace muy atractivo visualmente. La **nariz** destaca por su intensidad aromática, en la que se intuye la fruta compotada y frutos del bosque: fresa silvestre, mora o grosella, en equilibrio con los aromas procedentes del roble que nos trasladan a fondos de cacao. La entrada en **boca** es muy jugosa, con estructura y equilibrio. Taninos amables. En el retrogusto persiste la armonía de la fruta compotada, apunte que se hace presente también en nariz, y hace de éste, un vino sabroso y envolvente en todo su recorrido. Final largo y con evolución positiva en botella.