

Ficha de Cata  
vobiscum  
2014



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: 14 meses en barricas nuevas de R. Francés

EDAD MEDIA VIÑEDO: Más de 80 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*Vobiscum, un vino con nombre propio que nos traslada a nuestros orígenes y que queremos compartir con vosotros.*

*Desde el Santuario que le da su nombre, nuestro Vino de Autor representa el mimo, cuidado y respeto por la Tierra, que junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad; armonía, elegancia, rotundidad, y el perfecto ensamblaje entre fruta y roble.*

#### 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** (más de 80 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.

Tras una **larga maceración** en la que alcanzó su mayor expresividad, **se realizó una ligera prensada en cubillo**.

#### CRIANZA:

Ha permanecido **14 meses en barricas de roble francés Aller de grano fino (de segundo año)** en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, adquiriendo mayor complejidad.

#### NOTAS DE CATA:

**Color:** Corazón granate con ribete rubí brillante e intenso.

En **nariz** destaca un atractivo aroma de frutos del bosque, limpio y agradable acompañado de un sutil recuerdo de café que invita a la cata.

En **boca** es jugoso en la entrada y la garnacha se hace muy presente acompañada de un gusto torrefacto muy bien ensamblado.

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