

DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

BLANCO JOVEN 2025

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Viura

CRIANZA: Sin barrica

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura

Monovarietal de Viura que destaca por su intensidad frutal y su aroma floral. Recuerdos que son trasladados por este vino y que nos envuelven de frescura.

Es ideal para disfrutar como un vino refrescante por su buena y equilibrada acidez. Además, es un vino muy gastronómico por la estructura y cuerpo que le aporta el contacto con sus lías.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Este vino nace de cepas viejas de más de 35 años situadas a 600 metros de altitud en el Alto Najerilla (Badarán y Cárdenas). Gracias a un clima de influencia atlántica y suelos arcillo-calcáreos ricos en materia orgánica, la variedad Viura logra una maduración lenta que aporta equilibrio y elegancia.

El resultado es un blanco sofisticado con sutiles aromas a fruta blanca, como la pera y la piel del melocotón, que refleja fielmente el carácter y la estructura de su terruño de origen.

DETALLES TÉCNICOS

La uva se recogió manualmente a mediados de octubre en su punto correcto de maduración. Tras su recolección, ésta maceró ligeramente, y el mosto de yema fermentó a una temperatura controlada de 13°C a 17 °C durante 11 días para extraer al máximo los aromas.

Posteriormente permaneció en contacto con sus lías finas en suspensión durante 3 meses donde adquirió mayor complejidad.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pajizo con destellos verdes, brillante.

Aroma: Agradable y dulce aroma de manzana reineta fresca, complementado con aromas cítricos y perpénicos. Muy atractivo y limpio.

En boca es fresco, afrutado y vivo donde predomina la golosidad y melosidad del trabajo con las lías y donde la acidez juega un papel fundamental aportando equilibrio y viveza al conjunto.

Recomendamos su servicio a 7-10°C. Graduación: 12,5° Vol
Contiene sulfitos



www.davidmoreno.es