

DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

ROSADO JOVEN 2025

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Viura y Garnacha

CRIANZA: Sin barrica

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura

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

Este rosado se elabora a partir de cepas viejas de más de 35 años de Viura y Garnacha, situadas a una altitud de 600 metros en Badarán y Cárdenas (Alto Najerilla).

La variedad Viura proporciona vinos con un sutil aroma de manzana y pera, 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 atlántico garantiza una maduración lenta y elegante, mientras que sus suelos arcillo-calcáreos y ferrosos ricos en materia orgánica aportan estructura y equilibrio.

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 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.

Recomendamos su servicio a 8-10°C. Graduación: 13° Vol
Contiene sulfitos



www.davidmoreno.es