

DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

TINTO JOVEN 2025

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

CRIANZA: Sin barrica

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura

Nos encontramos ante el Tinto Joven de la casa, un vino sabroso y equilibrado que en boca muestra todo el potencial del tempranillo revelando también la frescura y fruta de la garnacha,

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Garnachas y Tempranillos del Alto Najerilla, situados en viñedos con una altitud media de 600 m. 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 10 días en depósitos de acero inoxidable, para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño. Fermentación maloláctica espontánea.

NOTAS DE CATA

Color: Violeta intenso muy bonito, que expresa juventud.

Aroma: Intenso aroma de frutos del bosque, destacando la fresa y frambuesa, es muy atractivo en nariz e invita a la cata.

En boca tanto el tempranillo como la garnacha toman protagonismo proporcionando una explosión de sabores afrutados, jugoso, sabroso y muy fresco. En su recorrido tiene cuerpo y volumen, y un final largo y persistente.

Recomendamos su servicio a 12-14°C. Graduación: 14° Vol
Contiene sulfitos



www.davidmoreno.es