

DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

**CRIANZA
2022**

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

CRIANZA: 12 meses. Roble Americano.

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura. 35-50 años.

Un vino marcado por el carácter de una Tierra, el esfuerzo y la dedicación desde el origen, y una cuidada elaboración entre calados que hablan de una historia; La pasión de David Moreno por el mundo del vino. Así es nuestro Crianza David Moreno, y así lo queremos compartir con todos los amantes del Vino.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Tempranillos y Garnachas provenientes del Alto Najerilla (Badarán y Cárdenas), este vino nace de cepas viejas de entre 35 y 50 años situadas a una altitud media de 600 metros. Su equilibrio surge de la combinación del Tempranillo, que aporta estructura y elegancia, con la Garnacha, que lo envuelve en una rica expresión frutal. El cultivo en suelos arcillo-calcáreos y ferrosos, sumado a un clima de influencia atlántica con otoños largos, permite una maduración lenta que garantiza la finura y la armonía características de este terruño.

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, para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

CRIANZA

12 meses en barricas de Roble Americano en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, donde el vino adquiere matices que lo complementan. Y donde realiza la fermentación maloláctica de forma natural y espontánea.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, vivo y brillante característico de esta tierra.

Es un vino que proporciona una sensación muy agradable en nariz, en el que destaca la compota de frutos del bosque siendo éste un aroma dulce y atractivo.

En boca se aprecia una explosión de fruta en la entrada que lo hace muy jugoso. En su recorrido se muestra muy sedoso, con un gran equilibrio entre fruta y los matices de la madera. Es muy cálido en el final, con un postgusto largo y agradable.

Recomendamos su servicio a 14-16°C. Graduación: 14° Vol
Contiene sulfitos



www.davidmoreno.es