

DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

CRIANZA SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2022

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

CRIANZA: 18 meses. Roble Francés.

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura. 45-65 años.

David Moreno Crianza Selección de la Familia representa el mimo, cuidado y respeto por la Tierra, que junto con el saber hacer, le otorgan sus señas de identidad; armonía y el perfecto ensamblaje entre fruta y roble. Un vino elaborado con una selección de cepas viejas en altura que recogen la tradición de los grandes Crianzas de Rioja Alta. Rinde un especial homenaje a la familia David Moreno, siendo su Crianza más elegante y distinguido.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Elaborado con uvas de Badarán y Cárdenas, este vino procede de cepas viejas de entre 45 y 65 años cultivadas a una altitud media de 600 metros. Se trata de un coupage seleccionado exhaustivamente donde la estructura y elegancia del Tempranillo se armonizan con la envolvente expresión frutal de la Garnacha.

El clima de influencia atlántica, marcado por otoños largos y maduración lenta, se une a suelos arcillo-calcáreos y ferrosos ricos en materia orgánica para conferir al vino un equilibrio, elegancia y finura excepcionales.

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 12 días para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés y americano en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, donde el vino adquiere matices que lo complementan y la fermentación maloláctica se realiza de forma natural y espontánea.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso y brillante, este vino destaca por una nariz aromática donde la fruta compositada y del bosque (fresa, mora y grosella) armoniza con elegantes fondos de cacao.

En boca se muestra jugoso, estructurado y con taninos amables, ofreciendo un recorrido sabroso y envolvente que culmina en un retrogusto persistente y una excelente evolución en botella.

Recomendamos su servicio a 14-16°C. Graduación: 14,5° Vol



Contiene sulfitos

www.davidmoreno.es