

# DAVID MORENO

VALLE · VINO · FAMILIA

## VOBISCUM 2022 D.O.C.A. RIOJA



**VARIEDAD:** Tempranillo

**CRIANZA:** Barricas nuevas de Roble Francés. 14 meses.

**VIÑEDOS:** Alto Najerilla. Viñedos de Altura de más de 80 años.

Vobiscum, "con vosotros", es un vino para compartir que nace en nuestros viñedos. Desde el Santuario que lo vio crecer, representa el respeto absoluto por la tierra y el origen. Una alianza perfecta entre fruta y roble que destaca por su elegancia, armonía y rotundidad.

### VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

Tempranillos del Alto Najerilla de viñedos de más de 80 años con una altitud media de 600 m. Uvas procedentes de viñedos propios de Badarán y Cárdenas.

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 en depósitos de pequeño volumen. Tras una larga maceración en la que alcanzó su mayor expresividad, se realizó una ligera prensada en cubillo.

### CRIANZA

Ha permanecido 14 meses en barricas de roble francés Aller de grano fino en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, adquiriendo mayor complejidad. Fermentación y maloláctica natural. Battonage en su propia barrica durante 2 meses para conseguir mayor volumen y golosidad.

### NOTAS DE CATA

Color: Corazón granate con ribete rubí brillante e intenso.

En nariz destaca un atractivo aroma de frutos del bosque limpio y agradable acompañado de un sutil recuerdo de café que invita a la cata.

En boca es jugoso en la entrada y el Tempranillo se hace muy presente acompañado de un gusto torrefacto muy bien ensamblado.

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



Contiene sulfitos

[www.davidmoreno.es](http://www.davidmoreno.es)