

DAVID MORENO

VALLE • VINO • FAMILIA

CRIANZA 2023

D.O.CA. RIOJA



NOTAS DE CATA

Color rojo picota profundo, luminoso, muy representativo de esta tierra.

En nariz ofrece una sensación muy placentera, con claros recuerdos a compota de frutos del bosque, un aroma dulce, envolvente y atractivo.

En boca sorprende por su entrada frutal, intensa y jugosa. Durante el paso se muestra sedoso y equilibrado, combinando muy bien la expresión de la fruta con los sutiles matices de la madera. Su final es cálido, con un postgusto largo, amable y persistente.

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.

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



www.davidmoreno.es