

DAVID MORENO

VALLE • VINO • FAMILIA

VADO DE LA REINA 2019

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Garnacha

CRIANZA: Bocoyes nuevos de Roble Francés

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedo Singular.

Vado de la Reina aúna carácter, cuidado y respeto por la Tierra que lo vio nacer. Características que, junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad. Un vino que rinde especial homenaje a las mujeres de la familia Moreno.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO

La especial situación de los viñedos, su antigüedad, carga limitada, vigor y desarrollo de las Garnachas en pleno corazón de Rioja Alta, hacen que Vado de la Reina sea un vino donde las características de la Variedad y el Terroir priman por encima de todo.

Viñedo, acogido a la nueva figura de Rioja, "Viñedo Singular". 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 durante 12 días en pequeños recipientes de madera y acero inoxidable para extraer el máximo potencial de la variedad y el terruño.

CRIANZA

24 meses en bocoyes nuevos y de un uso de roble francés, seguido de un periodo de 30 meses de crianza en botella previo a su comercialización.

NOTAS DE CATA

La tonalidad de este vino, violeta brillante de intensidad media, muestra la tipicidad de las garnachas de altura.

En nariz, destaca por su intensidad aromática. Grosellas, fresas y frambuesas silvestres en perfecto equilibrio con los aromas procedentes del roble francés, que respeta la variedad envolviéndola sutilmente con suaves torrefactos.

En boca, presenta una enorme explosión frutal, siendo un vino untuoso y denso, muy elegante en su recorrido, y con un magnífico final.

Recomendamos su servicio a 14-16°C. Graduación: 15° Vol
Contiene sulfitos



www.davidmoreno.es