



Ficha de Cata

Vado de la Reina

Viñedo Singular

100% GARNACHA

D.O.Ca. RIOJA

VIÑEDO SINGULAR

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Garchacha

CRIANZA: 14 meses en Bocoeyes nuevos de Roble Francés

EDAD MEDIA VIÑEDO: Más de 80 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura. Acogidos a la nueva figura de Rioja, VIÑEDO SINGULAR

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

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, siendo su primer monovarietal en vino tinto.

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 **despalló al 100%** y **fermentó a temperatura controlada** durante **12 días** para **extraer el máximo potencial de la variedad y el terruño**.

CRIANZA:

14 meses en Bocoeyes nuevos de 500 litros de Roble Francés.

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.



15 ° Vol. 75 cl. contiene sulfitos

WWW.DAVIDMORENO.ES - +34 941 894 919 - BADARÁN (LA RIOJA)

