



Ficha de Cata

DAVID MORENO

Blanco 2019



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA:

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Viura

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Vino Joven

EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 35 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Monovarietal de Viura que destaca por su intensidad frutal y su aroma floral. Recuerdos que son trasladados por este vino y que nos envuelven de frescura.

Es ideal para disfrutar como un vino refrescante por su buena y equilibrada acidez. Pero también se trata de un vino muy gastronómico por la estructura y cuerpo que le aporta el contacto con sus lías.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

Viuras del Alto Najerilla, situadas en viñedos con una altitud media de **600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (más de 35 años) situadas en **Badarán y Cárdenas.**

La variedad Viura proporciona vinos con un sutil aroma de manzana, equilibrados y fáciles de beber.

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**, tienen una estructura bien conformada. Ligeramente alcalinos, ricos en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. **Nuestros vinos blancos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos.**

DETALLES TÉCNICOS:

La **uva se recogió manualmente** a mediados de octubre en su punto correcto de maduración.

Tras su recolección, ésta maceró ligeramente, y el mosto de yema fermentó a una **temperatura controlada de 13°C a 17 °C durante 11 días para extraer al máximo los aromas.**

Posteriormente **permaneció en contacto con sus lías finas** en suspensión **durante 3 meses donde adquirió mayor complejidad.**

NOTAS DE CATA:

Color: Amarillo pajizo con destellos verdes, brillante.

Aroma: Agradable y dulce aroma de manzana reineta, maduro y meloso en nariz. Resulta muy atractivo y limpio.

En **boca** es fresco en la entrada, se aprecia la manzana madura y de nuevo se muestra meloso y maduro haciendo de éste un vino muy fresco y untuoso.



Ficha de Cata

DAVID MORENO

Blanco 2019



D.O.Ca. RIOJA

HARVEST CALIFICATION:

GRAPE VARIETY: 100% Viura

VOL. ALC.: 13,5°

AGEING: Young wine

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:

More than 35 years old

LOCATION OF THE VINEYARDS:

Alto Najerilla, high altitude vineyards

SOIL: clay limy and clay ferrous

This wine is 100% Viura, it has a remarkable fruit intensity and flowery aroma. These hints are expressed by this wine that involves us with freshness.

It is a perfect wine to enjoy as a refreshment for its good and balanced acidity. But it is also a very gastronomic wine with structure and body that can easily be combined with food, for the time that the wine has been in contact with its lees.

VINEYARDS, CLIMA AND SOIL:

Vines from Alto Najerilla, located in an average **altitude of 600 metres**. Grapes coming from **old vines** with more than 35 years old located in **Badarán and Cárdenas**.

The Viura variety produces Wines with a subtle note of apple, balanced and easy going.

The **influence of the Atlantic in this clima**, with cold winters, warm summers and long and soft autumns, causes a slow maturation, which is perfect to find what we look for in the grape. **All this, makes it possible to have this wine, elegant and balanced.**

The **soil**, which is mainly clay limy and clay ferrous has a balanced composition, slightly alkaline, rich in organic material, with modest water availability during summer.

DETALLES TÉCNICOS:

The **grape was manually harvested** during mid October in its perfect point of maturation.

After the harvest, the grape was slightly macerated with the must. And then, the **fermentation** took place in a controlled temperature of **13 to 17 degrees during 11 days to make a fine extraction of the aromas.**

After that, the wine **remained in contact with its lees during 3 months, what gave it more complexity.**

NOTAS DE CATA:

Color: Straw yellow with green hints. Bright.

Aroma: Pleasant and sweet, with reminds of Apple. Honeyed and ripe fruit on the nose. It results very attractive and clean. On the **mouth** it is fresh in the entrance, we can feel the ripe apple and it is again honeyed and fresh at the same time.