



Ficha de Cata

DAVID MORENO

Tinto 2019



D.O.Ca. RIOJA  
CALIFICACIÓN COSECHA:

VARIEDAD DE LA UVA:

85% Tempranillo - 15% Garnacha.

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Vino Joven

EDAD MEDIA VIÑEDO: entre 35 y 50 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*Nos encontramos ante el Tinto Joven de la casa, un vino sabroso y equilibrado que en boca muestra todo el potencial de la Garnacha pese a no ser la variedad dominante del coupage, revelando fresca y sabores afrutados.*

#### VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

**Garnachas y Tempranillos del Alto Najerilla**, situados en viñedos con una **altitud media de 600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas (entre 35 y 50 años)** situadas en **Badarán y Cárdenas**. La variedad **Tempranillo** proporciona vinos con estructura, finos y elegantes. La **Garnacha** lo envuelve ligeramente aportando expresión frutal.

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 **despallilló 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.

#### NOTAS DE CATA:

**Color:** Violeta intenso, muy bonito que expresa juventud.

**Aroma:** Intenso aroma de frutos del bosque, destacando la fresa y frambuesa, es muy atractivo en nariz e invita a la cata.

En **boca** la garnacha toma protagonismo proporcionando una explosión de sabores afrutados, jugoso, sabroso y muy fresco. En su recorrido tiene cuerpo y volumen, y un final largo y persistente



Ficha de Cata

DAVID MORENO

Tinto 2019



D.O.Ca. RIOJA

**HARVEST CALIFICATION:**

**GRAPE VARIETY:** 85% Tempranillo - 15% Garnacha

**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 is our Young red wine, a tasty and balanced wine that shows all the potential of the Garnacha from Badarán, with the kindness of Tempranillo. Both of them give to this wine freshness and fruity flavors.*

#### **VINEYARDS, CLIMA AND SOIL:**

**Garnacha and Tempranillo from Alto Najerilla**, located in vineyards with an **average altitude of 600 metres**. Grapes coming from **old vines** (between 35 and 50 years old) located in **Badarán and Cárdenas**. The variety **Tempranillo** gives to us Wines with esturcture, fine and elegant. The **Garnacha** gives a nice fruty expression.

The **influence of the Atlantic in this clima**, with cold winters, warm summers and long and soft autumns, causes a slow maduration, 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 has been **manually harvested** in the middle of October, after a very exhaustive follow up of the maduration. It **was destemmed in its 100%** and then, the temperature of the **fermentation was controlled from 25 to 28 °C for around 10 days** in order to extract all the capabilities from the varieties and the soil.

#### **NOTAS DE CATA:**

**Color:** Very beautiful intense violet that expresses youth.

**Aroma:** Intense forest fruit notes, highlighting strawberry and raspberry. It is very attractive and invites to the tasting.

On the mouth: The Garnacha grape is the main character that gives an explosion of fruity flavours.

It is juicy, **tasty** and fresh at the same time. In its way, we feel the body and a long aftertaste.