



Ficha de Cata

DAVID MORENO
RESERVA 2014



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Roble francés. 24 meses

EDAD MEDIA VIÑEDO: Entre 35 y 50 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

David Moreno Reserva representa el equilibrio; cuidado y respeto por la Tierra y la Madera. Cepas Viejas en altura que nos brindan frutos únicos. 24 meses reposando sus virtudes en barricas de roble francés y 15 meses en botella, hacen de éste, un vino redondo, elegante, distinguido: equilibrado.

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 despalló al 100% y fermentó a temperatura controlada entre 25°C y 28°C durante 10 días para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

CRIANZA:

24 meses en barricas de roble francés en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, ganando en complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA:

Color: Corazón granate y ribete cereza con destellos brillantes. En **nariz** es muy aromático, con intensas notas de chocolate y fruta madura. Aparecen también, sutiles notas de caramelo de café dotándole de gran complejidad. Muestra gran equilibrio con los aportes de la madera.

Jugosa entrada en **boca**, con cuerpo y estructura, madera bien ensamblada con la fruta y un cálido final. Matices que hacen de éste, un vino muy elegante.



Tasting Notes

DAVID MORENO
RESERVA 2014



D.O.Ca. RIOJA

HARVEST CALIFICATION: Good

GRAPE VARIETY:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

AGEING: French oak barrique. 24 months

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:

Between 35 and 50 years old

LOCATION OF THE VINEYARDS:

Alto Najerilla, high altitude vineyards

SOIL: clay limy and clay ferrous

David Moreno Reserva represents the balance, the care and respect for the soil and the oak. Old vines in high altitudes that give us unique fruits. Its virtues have been reposing in French oak barriques for 24 months and 15 months of bottle ageing. All this process has as a result a round wine, elegant and distinguished, very balanced above all.

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 us Wines with estructure, 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.

TECHNICAL DETAILS:

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.

AGEING:

24 months in French oak barrique kept in our cellar with a constant temperature and humidity, giving to the wine complexity and elegance.

TASTING NOTES:

Color: garnet heart and cherry color in the border with bright hints.

On the **nose**, it is very aromatic with intense notes of chocolate and ripe fruit. We can also find subtle notes of coffee caramel, wich gives a nice complexity to the wine. It shows a fine balance with the oak barrique remains.

In the **mouth** it is juicy, with a nice body and structure, fruity and oaky at the same with a warm end. All these nuances make this a very elegant wine.