



Ficha de Cata
vobiscum
 2014



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: 14 meses en barricas nuevas de R. Francés

EDAD MEDIA VIÑEDO: Más de 80 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Vobiscum, un vino con nombre propio que nos traslada a nuestros orígenes y que queremos compartir con vosotros.

Desde el Santuario que le da su nombre, nuestro Vino de Autor representa el mimo, cuidado y respeto por la Tierra, que junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad; armonía, elegancia, rotundidad, y el perfecto ensamblaje entre fruta y roble.

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** (más de 80 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 despalilló al 100% y fermentó a temperatura controlada entre 25°C y 28°C.

Tras una **larga maceración** en la que alcanzó su mayor expresividad, **se realizó una ligera prensada en cubillo**.

CRIANZA:

Ha permanecido **14 meses en barricas de roble francés Aller de grano fino (de segundo año)** en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, adquiriendo mayor complejidad.

NOTAS DE CATA:

Color: Corazón granate con ribete rubí brillante e intenso.

En **nariz** destaca un atractivo aroma de frutos del bosque, limpio y agradable acompañado de un sutil recuerdo de café que invita a la cata.

En **boca** es jugoso en la entrada y la garnacha se hace muy presente acompañada de un gusto torrefacto muy bien ensamblado.

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



Tasting Notes
vobiscum
 2014



D.O.Ca. RIOJA

HARVEST CALIFICATION: Good

GRAPE VARIETY:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

AGEING: 14 months in new French oak casks

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:

Vineyards more than 80 years old

LOCATION OF THE VINEYARDS:

Alto Najerilla, high altitude vineyards

SOIL: clay limy and clay ferrous

Vobiscum, a wine with its own identity that takes us to our origins and we want to share with you.

From the sanctuary that gives it its name, represents the care and respect for the soil, which along with the knowledge in the winery, give the character and identity to this wine: Harmony and perfect balanced between fruit and oak.

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** (more than 80 years old) located in **Badarán and Cárdenas**. The variety **Tempranillo** gives to us Wines with eststructure, 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 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.

TECHNICAL DETAILS:

The grape has been **manually harvested** in the middle of October, after a **very exhaustive follow up of the maturation**. It was **destemmed in its 100%** and then, the **temperature of the fermentation was controlled** from 25 to 28 °C for around 12 days in order to extract all the capabilities from the varieties and the soil.

AGEING:

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

TASTING NOTES:

Garnet **colour** with a bright and intense ruby rim.

On the **nose**, the main aromas are of ripe fruits, with a touch of cocoa.

The **taste** is juicy at first and describes a fresh, balanced path to a smooth, harmonious end.

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