



Tasting Notes

DAVID MORENO

Blanco

FERMENTADO EN BARRICA



D.O.Ca. RIOJA

**CALIFICACIÓN COSECHA:** Excelente

**VARIEDAD DE LA UVA:** 100% Viura

**VOL. ALC.:** 14°

**VINIFICACIÓN:** fermentación en barricas nuevas de roble francés durante 12 días a temperatura controlada

**CRIANZA:** 6 meses en barricas nuevas de roble francés sobre sus lías finas realizando batonnages periódicos.

**EDAD MEDIA VIÑEDO:** más de 35 años

**VIÑEDOS:** Alto Najerilla, viñedos de altura

**SUELO:** Arcillo calcáreo, aluviales, y arcillo ferroso

*El primer Blanco Fermentado en Barrica de David Moreno, nos lleva a descubrir un proceso de elaboración cuidado y con mimo. Un vino único, aromático y floral, y cuyos matices de madera están en perfecta armonía con la frescura de las Viuras viejas del Valle.*

#### 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. **Nuestros vinos blancos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos, aluviales y arcillo ferrosos.**

#### DETALLES TÉCNICOS:

La uva se **recogió manualmente** a mediados de octubre en su punto correcto de maduración, garantizando las condiciones perfectas para la elaboración de este vino.

Tras su recolección, **ésta maceró ligeramente, y el mosto fermentó en barricas nuevas de roble francés a una temperatura controlada** de 15°C a 17 °C durante 12 días para extraer al máximo los aromas.

Finalizada la fermentación, **permaneció en contacto con sus lías finas en suspensión durante 6 meses realizando batonnages periódicos**, adquiriendo así untuosidad en boca y complejidad aromática.

#### NOTAS DE CATA:

De **color** amarillo pálido, brillante con destellos verdosos muy atractivo visualmente.

En **nariz** destaca su aroma a frutas de hueso, albaricoque y notas cítricas que expresan frescura. A copa parada se muestran los matices de la barrica que acompaña aportando complejidad aromática, notas de mantequilla y nueces de macadamia.

En **boca** se muestra fragante y afrutado, con un paso en boca untuoso y cremoso y un gran equilibrio y estructura.



Tasting Notes

DAVID MORENO

Blanco

FERMENTADO EN BARRICA



**D.O.Ca. RIOJA**

**HARVEST CALIFICATION:** Excellent

**GRAPE VARIETY:** 100% Viura

**VOL. ALC.:** 14°

**FERMENTATION:** in new French barriques for 12 days with controlled temperature.

**AGING:** 6 months in new French barriques on its fine lees with regular batonnages.

**AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:**

More than 35 years old

**LOCATION OF THE VINEYARDS:**

Alto Najerilla, high altitude vineyards

**SOIL:** Clay lime soil, alluvial and ferrous clay.

*The first white wine fermented in oak barrique from Bodegas David Moreno. It brings us to discover a careful elaboration process. A unique wine, aromatic and floral, with wooden hints in perfect harmony with the old viura from the valley.*

#### **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 has been manually harvested** in mid October in its perfect point of maturation, guaranteeing the perfect conditions for the elaboration of this wine.

After the harvest, **the maceration takes place slightly, and the must is fermented in the French oak barriques at a controlled temperature around 15 to 17 °C during 12 days** in order to extract the aromas as much as possible.

**At the end of the fermentation, the wine is in contact with its fine lees for 6 months, we make batonnages periodically** in order the wine to acquire smoothness and aromatic complexity.

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

Pale yellow in **color**, bright with some green hints and visually very attractive.

In the **nose** it is stressed the bone fruit aroma, like peach or apricot, and citrus notes that express freshness. From the start, we can feel the notes from the barrique that give aromatic complexity, also butter and macadamia nuts aromas.

In the **mouth** it is fragrant and fruity, with a smooth and creamy way in the mouth, it shows a great balance and structure.