



Ficha de Cata

DAVID MORENO

CRIANZA 2018



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

85% Tempranillo - 15% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Roble americano. 12 meses

EDAD MEDIA VIÑEDO: Viñedo Viejo

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Un vino marcado por el carácter de una Tierra, el esfuerzo y la dedicación desde el origen, y una cuidada elaboración entre calados que hablan de una historia; La pasión de David Moreno por el mundo del vino.

Así es nuestro Crianza David Moreno 2018, y así lo queremos compartir con todos los amantes del Vino.

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** (alrededor de 35 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 durante 12 días** para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

CRIANZA:

12 meses en barricas de roble americano en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, donde el vino adquiere matices que lo complementan.

NOTAS DE CATA:

En un vino de **color** cereza muy vivo y brillante.

En **nariz** destaca por su intenso aroma de compota de frutos del bosque y además lo acompañan notas de vainilla y repostería muy sutiles. La fruta es la protagonista en este vino que se intuye prometedor.

En **boca** es un vino muy afrutado y jugoso, con un recorrido largo muy agradable y final persistente.



Tasting Notes

DAVID MORENO

CRianza 2018



D.O.Ca. RIOJA

HARVEST CALIFICATION: Good

GRAPE VARIETY:

85% Tempranillo - 15% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

AGEING: American oak barrique. 12 months

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:

Old vineyard

LOCATION OF THE VINEYARDS:

Alto Najerilla, high altitude vineyards

SOIL: clay limy and clay ferrous

A wine marked by the character of a land, the effort and the dedication from the origin, and a careful wine-making process among the cellars which speak about a history; David Moreno's passion for the world of the wine.

This is our David Moreno 2018 Crianza, and we want to share it with all wine lovers.

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** (about 35 years old) located in **Badarán and Cárdenas**. The variety **Tempranillo** gives to 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 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:

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

TASTING NOTES:

It is a cherry **color** wine, bright and clear.

In the **nose** it has a powerful aroma of forest fruit compote and subtle notes of vanilla and pastries. The fruit is the main character of this promising wine, and its freshness guarantees the favorable development in the bottle over time.

In the **mouth** is a very fruty and juicy wine, full of taste. It has a long and pleasant way and a persistent end.

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