



## Ficha de Cata

DAVID MORENO

Blanco



D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Viura

VOL. ALC.: 12,5°

CRIANZA: Vino Joven

EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 35 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*Monovarietal de Viura que destaca por su intensidad frutal y su aroma floral. Recuerdos que son trasladados por este vino y que nos envuelven de frescura.*

*Es ideal para disfrutar como un vino refrescante por su buena y equilibrada acidez. Pero también se trata de un vino muy gastronómico por la estructura y cuerpo que le aporta el contacto con sus liás.*

### 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. Ligeramente alcalinos, ricos en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. **Nuestros vinos blancos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos.**

### DETALLES TÉCNICOS:

La **uva se recogió manualmente** a mediados de octubre en su punto correcto de maduración.

Tras su recolección, ésta maceró ligeramente, y el mosto de yema fermentó a una **temperatura controlada de 13°C a 17 °C durante 11 días para extraer al máximo los aromas.**

Posteriormente **permaneció en contacto con sus liás finas** en suspensión **durante 3 meses donde adquirió mayor complejidad.**

### NOTAS DE CATA:

**Color:** Amarillo pajizo con destellos verdes, brillante.

**Aroma:** Agradable y dulce aroma de manzana reineta, maduro y meloso en nariz. Resulta muy atractivo y limpio.

En **boca** es fresco en la entrada, se aprecia la manzana madura y de nuevo se muestra meloso y maduro haciendo de éste un vino muy fresco y untuoso.



## Ficha de Cata

DAVID MORENO

Blanco



**D.O.Ca. RIOJA**

**GRAPE VARIETY:** 100% Viura

**VOL. ALC.:** 12,5°

**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 wine is 100% Viura, it has a remarkable fruit intensity and flowery aroma. These hints are expressed by this wine that involves us with freshness.*

*It is a perfect wine to enjoy as a refreshment for its good and balanced acidity. But it is also a very gastronomic wine with structure and body that can easily be combined with food, for the time that the wine has been in contact with its lees.*

### **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 was manually harvested** during mid October in its perfect point of maturation.

After the harvest, the grape was slightly macerated with the must. And then, the **fermentation** took place in a controlled temperature of **13 to 17 degrees during 11 days to make a fine extraction of the aromas.**

After that, the wine **remained in contact with its lees during 3 months, what gave it more complexity.**

### **NOTAS DE CATA:**

**Color:** Straw yellow with green hints. Bright.

**Aroma:** Pleasant and sweet, with reminds of Apple. Honeyed and ripe fruit on the nose. It results very attractive and clean. On the **mouth** it is fresh in the entrance, we can feel the ripe apple and it is again honeyed and fresh at the same time.