



Ficha de Cata

DAVID MORENO

Tinto



D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD DE LA UVA:

85% Tempranillo - 15% Garnacha.

VOL. ALC.: 13,5°

CRIANZA: Vino Joven

EDAD MEDIA VIÑEDO: entre 35 y 50 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Nos encontramos ante el Tinto Joven de la casa, un vino sabroso y equilibrado que en boca muestra todo el potencial de la Garnacha pese a no ser la variedad dominante del coupage, revelando frescura y sabores afrutados.

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

NOTAS DE CATA:

Color: Violeta intenso, muy bonito que expresa juventud.

Aroma: Intenso aroma de frutos del bosque, destacando la fresa y frambuesa, es muy atractivo en nariz e invita a la cata.

En **boca** la garnacha toma protagonismo proporcionando una explosión de sabores afrutados, jugoso, sabroso y muy fresco. En su recorrido tiene cuerpo y volumen, y un final largo y persistente



Ficha de Cata

DAVID MORENO

Tinto



D.O.Ca. RIOJA

GRAPE VARIETY: 85% Tempranillo - 15% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5°

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 is our Young red wine, a tasty and balanced wine that shows all the potential of the Garnacha from Badarán, with the kindness of Tempranillo. Both of them give to this wine freshness and fruity flavors.

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 to us Wines with estructure, fine and elegant. The **Garnacha** gives a nice fruity 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.

DETALLES TÉCNICOS:

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 10 days** in order to extract all the capabilities from the varieties and the soil.

NOTAS DE CATA:

Color: Very beautiful intense violet that expresses youth.

Aroma: Intense forest fruit notes, highlighting strawberry and rasperry. It is very attractive and invites to the tasting.

On the mouth: The Garnacha grape is the main character that gives a explosion of fruity flavours.

It is juicy, **tasty** and fresh at the same time. In its way, we feel the body and a long aftertaste.