



Ficha de Cata

# Vado de la Reina Viñedo Singular

100% GARNACHA

D.O.Ca. RIOJA

VIÑEDO SINGULAR

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Garchacha

CRIANZA: 14 meses en Bocoeyes nuevos de Roble Francés

EDAD MEDIA VIÑEDO: Más de 80 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura. Acogidos a la nueva figura de Rioja, VIÑEDO SINGULAR

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*Vado de la Reina aún carácter, cuidado y respeto por la Tierra que lo vio nacer. Características que, junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad.*

*Un vino que rinde especial homenaje a las mujeres de la familia Moreno, siendo su primer monovarietal en vino tinto.*

### VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

La especial **situación de los viñedos**, su **antigüedad**, **carga limitada**, **vigor y desarrollo de las Garnachas** en pleno corazón de Rioja Alta, hacen que Vado de la Reina sea un vino donde **las características de la Variedad y el Terroir priman por encima de todo**.

**Viñedo, acogido a la nueva figura de Rioja, "Viñedo Singular"**.

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** durante **12 días para extraer el máximo potencial de la variedad y el terroño**.

### CRIANZA:

**14 meses en Bocoeyes nuevos de 500 litros de Roble Francés.**

### NOTAS DE CATA:

La **tonalidad** de este vino, violeta brillante de intensidad media, muestra la tipicidad de las garnachas de altura.

En **nariz**, destaca por su intensidad aromática.

Grosellas, fresas y frambuesas silvestres en perfecto equilibrio con los aromas procedentes del roble francés, que respeta la variedad envolviéndola sutilmente con suaves torrefactos.

En **boca**, presenta una enorme explosión frutal, siendo un vino untuoso y denso, muy elegante en su recorrido, y con un magnífico final.

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





## Tasting Notes

# Vado de la Reina Viñedo Singular

100% GARNACHA

**D.O.Ca. RIOJA**

**VIÑEDO SINGULAR**

**GRAPE VARIETY:** 100% Garnacha

**AGEING:** 14 months new French oak "Bocoyes" 500L.

**AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:**

More than 80 years old

**LOCATION OF THE VINEYARDS:**

Upper Najerilla, high altitude vineyards. Among the classification of Rioja called: "Viñedo Singular"

**SOIL:** Clay calcareous – Clay ferrous

*Vado de la Reina gathers care, character and respect for the terroir that gave it birth. These characteristics, with the knowledge in the winery make this wine special.*

*This is a wine that specially honours the women in Moreno´s family, being its first red monovarietal wine.*

### **VINEYARDS, CLIMA AND SOIL:**

The special situation of the vineyards, its antiquity, limited load, strength and growth of the Garnacha in the heart of Rioja Alta, make Vado de la Reina a wine where the characteristics of the variety and terroir are above all.

This winery is classified with the new definition of "Viñedo Singular".

The **clima with Atlantic influence**, with cold winters, warm summers and long and soft falls, give a slow maturation which is perfect to get the virtues that we look for in the grape and that give to this wine all its balance and elegance.

The **soils**, mostly Clay Calcareous and Clay Ferrous, have a very well balanced composition, slightly alkaline, rich in organic matter and with modest water availability during the summer.

### **TECHNICAL DETAILS:**

The grape was **manually harvested** in the middle of October, after a very close follow up of its maturation. It was **destemmed to its 100% and had a temperature controlled fermentation during 12 days in order to extract at its best, the properties of the variety and the terroir.**

### **AGEING:**

14 months new French oak "Bocoyes" 500L.

### **TASTING NOTES:**

The **colour and tonality** of this wine, bright purple with medium intensity, show the personality of the high altitudes Garnacha.

In the **nose** it is very intense, with gooseberries, raspberries and wild strawberries in a perfect balance with the notes from the French oak barrique that respects the variety giving to it fine and subtle toasted aromas.

In the mouth it shows a great fruit expression, being a dense and unctuous wine. It is very elegant in its way and it has a magnificent end.

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

