



Ficha de Cata

DAVID  
MORENO

GARNACHA

Cepas Viejas



D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD DE LA UVA: 100% Garnacha

VOL. ALC.: 14.5°

CRIANZA: Ha permanecido 10 meses en barricas de roble francés nuevo.

EDAD MEDIA VIÑEDO: más de 70 años

ALTURA VIÑEDO: 600 mts. de media

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Cárdenas y Badarán

SUELO: Arcillo calcáreo, aluviales, y arcillo ferroso

*"Regalo de los viñedos del Alto Najerilla donde crecen las grandes uvas Garnachas de Rioja"*

*David Moreno.*

#### VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

**Garnachas del Alto Najerilla**, situadas en viñedos con una altitud media de **600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (más de 70 años) situadas en **Badarán y Cárdenas**.

Las características de la Variedad y el Terroir priman por encima de todo.

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 tintos provienen de viñedos con suelos arcillo calcáreos, aluviales y arcillo ferrosos.**

#### 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 el máximo potencial de las variedades y el terruño.

#### CRIANZA:

Ha permanecido **10 meses en barricas de roble francés nuevo**.

#### NOTAS DE CATA:

Presenta un **color** cereza abierto y luminoso. En el ribete se aprecian tonos violáceos, que denotan jovialidad.

En **nariz**, su aroma es limpio e intenso con una gran explosión frutal. Recuerda a frutos del bosque. La madera se aprecia de forma muy sutil, siendo la Garnacha la gran protagonista.

En **boca** se corrobora lo que se aprecia aromáticamente. Nos devuelve un sabor frutal, que nos envuelve en su recorrido, haciendo este vino muy especial.



## Tasting Notes

# DAVID MORENO

**GARNACHA**

*Cepas Viejas*



**D.O.Ca. RIOJA**

**GRAPE VARIETY:** 100% Garnacha

**VOL. ALC.:** 14.5°

**AGEING:** 10 months in new French barriques

**AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:**

More than 70 years old

**VINEYARD HEIGHT:** 600 mts. (on average)

**LOCATION OF THE VINEYARDS:**

Alto Najerilla. Cárdenas y Badarán

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

*"A gift from the Cárdenas and Badarán Old Vines where the Garnacha great grapes grow."*

*David Moreno.*

### **VINEYARD:**

The Alto Najerilla with its special orographic characteristics (not land assembly), **average altitude (600 m) and orientation**, brings a unique área for the vinegrowing. The Garnacha that grows in these vineyards, give very valued characteristics for the elaboration of great wines.

The **weather, with Atlantic influence**, cold winters and hot summers, gives a slow maturation that is perfect to obtain the virtues that we look for in a grape and that gives to these wines balance and elegance.

The **soil**, mainly calcareous clay and ferrous clay, has a very well balanced composition.

### **TECHNICAL DETAILS:**

The grape was manually harvested in the mid october, after an exhaustive care of the maturation. It was destemmed to the 75% and the fermentation took place with a controlled temperature for 12 days to extract the essence of the grape and terroir to its máximum.

### **AGEING:**

the wine has remained in new French oak barriques for 10 months.

### **TASTING NOTES:**

It has an open and bright cherry **color**. The edge shows purple tones that mean youth.

On the **nose**, the aroma is clean and intense, with a great fruity explosión. It reminds to forest fruits. The oak is felt in a subtle way, being the Garnacha the main character of the wine.

On the **palet** we can confirm what we feel on the nose. It give us again that fruity flavour that surround us along its way, making this wine so special.