



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 Bocoyes nuevos de Roble Francés

EDAD MEDIA VIÑEDO: Más de 80 años

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

SUELLO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Vado de la Reina aúna 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 SUELLO:

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 Bocoyes 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 untoso y denso, muy elegante en su recorrido, y con un magnífico final.



15 ° Vol. 75 cl. contiene sulfitos

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.



15 ° Vol. 75 cl. contains sulphites

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