



Ficha de Cata

Vobiscum



D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD DE LA UVA:

100% TEMPRANILLO

CRIANZA: 14 meses en barricas nuevas de R. Francés

EDAD MEDIA VIÑEDO: Más de 80 años

VIÑEDOS: Alto Najarilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Vobiscum, un vino con nombre propio que nos traslada a nuestros orígenes y que queremos compartir con vosotros.

Desde el Santuario que le da su nombre, nuestro Vino de Autor representa mimo cuidado y respeto por la Tierra, que junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad; armonía, elegancia, rotundidad, y el perfecto ensamblaje entre fruta y roble.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

Tempranillos del Alto Najarilla, situados con una altitud media de 600 mts. Uvas procedentes de **cepas viejas** ubicadas en **Badarán y Cárdenas**. Esta variedad proporciona vinos con estructura, finos y elegantes.

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.

Tras una **larga maceración** en la que alcanzó su mayor expresividad, se realizó una **ligera prensada en cubillo**.

CRIANZA:

Ha permanecido **14 meses en barricas de roble francés Aller de grano fino** en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, adquiriendo mayor complejidad.

NOTAS DE CATA:

Color: Corazón granate con ribete rubí brillante e intenso.

En **nariz** destaca un atractivo aroma de frutos del bosque, limpio y agradable acompañado de un sutil recuerdo de café que invita a la cata.

En **boca** es jugoso en la entrada y el Tempranillo se hace muy presente acompañado de un gusto torrefacto muy bien ensamblado.



14,5 ° Vol. 75 cl. contiene sulfitos



Tasting Notes

Vobiscum



D.O.Ca. RIOJA

GRAPE VARIETY:

100% TEMPRANILLO

AGEING: 14 months in new French oak casks

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:

Vineyards more than 80 years old

LOCATION OF THE VINEYARDS:

Alto Najerilla, high altitude vineyards

SOIL: clay limy and clay ferrous

Vobiscum, a wine with its own identity that takes us to our origins and we want to share with you.

From the sanctuary that gives it its name, represents the care and respect for the soil, which along with the knowledge in the winery, give the character and identity to this wine: Harmony and perfect balanced between fruit and oak.

VINEYARDS, CLIMA AND SOIL:

Tempranillo from Alto Najerilla, located in vineyards with an average altitude of 600 metres. Grapes coming from old vines located in Badarán and Cárdenas. The variety Tempranillo gives to us Wines with estructure, fine and elegant.

The influence of the Atlantic in this clima, with cold winters, warm summers and long and soft autumns, causes a slow maduration, 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.

TECHNICAL DETAILS:

The grape has been manually harvested in the middle of October, after a very exhaustive follow up of the maduration. It was destemmed in its 100% and then, the temperature of the fermentation was controlled from 25 to 28 °C for arround 12 days in order to extract all the capabilities from the varieties and the soil.

AGEING:

14 months in new French oak casks. kept in our cellar with a constant temperature and humidity, giving to the wine complexity and elegance.

TASTING NOTES:

Garnet colour with a bright and intense ruby rim.

On the nose, the main aromas are of ripe fruits, with a touch of cocoa.

The taste is juicy at first and describes a fresh, balanced path to a smooth, harmonious end.



14,5 ° Vol. 75 cl. contains sulphites

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