

DAVID MORENO

VALLE • VINO • FAMILIA

GARNACHA CEPAS VIEJAS 2022

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDAD: Garnacha

CRIANZA: Bocoyes de 500 L.

VIÑEDOS: Alto Najerilla. Viñedos en altura. 35-50 años.

“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 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 22°C y 25°C durante 10 días, para extraer al máximo el potencial de la variedad y conservar su aroma.

CRIANZA

14 meses en Bocoyes de Roble Francés de 500 L. para mantener la intensidad aromática de la variedad.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, vivo y brillante característico de esta tierra.

Es un vino que proporciona una sensación muy agradable en nariz, en el que destaca la compota de frutos del bosque siendo éste un aroma dulce y atractivo.

En boca se aprecia una explosión de fruta en la entrada que lo hace muy jugoso. En su recorrido se muestra muy sedoso, con un gran equilibrio entre fruta y los matices de la madera. Es muy cálido en el final, con un postgusto largo y agradable.

Recomendamos su servicio a 14-16°C. Graduación: 15° Vol
Contiene sulfitos



www.davidmoreno.es