



Ficha de Cata

DAVID MORENO CRIANZA 2015

Calificación de la Añada: Muy Buena
D.O.Ca. RIOJA



DETALLES TÉCNICOS:

VARIEDAD DE LA UVA: 85% Tempranillo y 15% Garnacha.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

VIÑEDOS: Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble americano.

La uva se **recolectó de forma manual** a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración. Se **despalilló al 75%** y **fermentó** a temperatura controlada entre **25°C y 28°C durante 12 días** para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño. Ha permanecido 12 meses en barricas de roble americano en nuestros calados, a temperatura y humedad constantes, dónde ha adquirido sutiles aromas y una gran redondez.



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 y 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.



MARIDAJE:

Un vino con armonía y estructura ideal para acompañar embutidos, aves, carnes rojas, legumbres, guisos y quesos.



IMAGEN:

La **cápsula** está decorada con las Glosas Emilianenses. Se trata del primer texto escrito en castellano (siglo X), hallado en la biblioteca del Monasterio de Yuso (Patrimonio de la Humanidad) *Palabras tan antiguas como la tradición de los vinos, que muestran a la perfección el carácter de La Rioja.*



DAVID MORENO
BODEGAS



Tasting Notes

DAVID MORENO CRIANZA 2015

Harvest Qualification: Very Good
D.O.Ca. RIOJA



TECHNICAL DETAILS:

GRAPE VARIETY: 85% Tempranillo y 15% Garnacha.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5%

HARVEST: Manual.

VINEYARDS: High and low Najerilla valley (Rioja Alta).

WINEMAKING: 75% destemmed.

FERMENTATION: Controlled to 25-28°C

AGING: 12 months in American oak cask.



TASTING NOTES:

Intense cherry red **color**, very bright and lively, typical from this region.

It is a wine that gives a very pleasant feeling in the **nose** with hints of forest fruits compote which makes it sweet and attractive. In the **mouth** there is an explosion of fruit at the entrance, juicy and soft on its way. It is very well balanced between the fruit and the oak notes. Warm, with long and nice aftertaste.



FOOD PAIRING:

Ideal wine to accompany meats, poultry red meat and vegetables.



IMAGE:

The **capsule** is decorated with images of "Las Glosas Emilianenses". **This is the first text written in Spanish language** (S. X), found in the library of the Monasterio de Yuso (Heritage of Humanity).

These words, ancient as the worldmaking tradition, show in a perfect way the character of Rioja.



DAVID MORENO
BODEGAS