



## Ficha de Cata

DAVID MORENO GRAN RESERVA 2007

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



### DETALLES TÉCNICOS:

**VARIEDAD DE LA UVA:** 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%

**VENDIMIA:** Manual, viñedos de más de 30 años.

**VIÑEDOS:** Bajo y Alto Najerilla.

**CRIANZA:** 30 meses en barricas de roble francés y 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 10 días, para extraer al máximo el potencial de las variedades y el terruño. Ha permanecido un periodo de **30 meses en barricas de roble francés y americano** en nuestros calados a temperatura y humedad constantes. Tiempo y roble se han encargado de arropar al vino con elegancia.



### NOTAS DE CATA:

**Color:** Corazón granate con ribete rubí intenso.

Ofrece una amplia gama de **aromas** de fruta madura envuelta por elegantes notas de cacao, licor, torrefactos y recuerdos lácticos.

Se muestra elegante en su recorrido **gustativo**. La fruta toma protagonismo en boca haciéndolo amplio, sedoso, con un final largo y agradable.



### MARIDAJE:

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



### IMAGEN:

La **cápsula** está decorada con las **Glosas Emilianenses**. Se trata del **primer texto escrito en castellano** (siglo XI), 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 GRAN RESERVA 2007

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



### TECHNICAL DETAILS:

**GRAPE VARIETY:** 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 13,5%

**HARVEST:** Manual. Vineyards more than 30 years

**VINEYARDS:** High and low Najerilla Valley (Rioja Alta)

**WINEMAKING:** 75% destemmed.

**FERMENTATION:** Controlled between 25-28°C

**AGING:** 30 months in French and American oak cask.



### TASTING NOTES:

**Garnet with ruby rim.**

Wide range of **aromas** of ripe fruit, cocoa, liqueurs, roasted coffee and milky notes.

Full and long in the **mouth**, with balanced fruit and oak.



### FOOD PAIRING:

An elegant wine ideal for meats, poultry, red meat, cheese, beans and stews.



### 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

www.davidmoreno.es - t.+34 941 367 338 - Badarán (LA RIOJA) - SPAIN