



Ficha de Cata

DAVID MORENO GRAN RESERVA 2009

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%

VIÑEDOS: Viñedos Viejos de Badarán y Cárdenas situados en el Valle de San Millán (La Rioja)

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 arrojar al vino con elegancia.



NOTAS DE CATA:

Color rojo cereza intenso, de capa alta y ribete teja que denota su crianza en barrica.

En **nariz** es un vino complejo y de gran intensidad, donde la fruta y en concreto la fruta madura es la protagonista. Notas de ciruelas pasas acompañadas de cacao, licor y recuerdos lácteos, que tras agitar la copa, nos trasladan a suaves aromas tostados provenientes de un envejecimiento en roble respetuoso e integrado en el vino.

Elegante y con carácter en el **paladar**, ofrece un paso en boca equilibrado y cálido, donde la fruta madura adquiere protagonismo y le aporta gran jugosidad. El postgusto es largo dejando un agradable y sedoso paso por boca.



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 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 GRAN RESERVA 2009

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: Old Vineyards from Badarán and Cárdenas, located in the valley of San Millán (La Rioja).

WINEMAKING: 75% destemmed.

FERMENTATION: Controlled between 25-28°C

AGING: 30 months in French and American oak cask.



TASTING NOTES:

Intense cherry red in **color**, high layer and tile notes in the edges due to the time in barrique.

On the **nose** is a complex and powerful wine, the main character is the fruit and more specifically the ripe fruit. It shows notes of plum and cocoa, liquor and milky notes also. After the wine is oxygenized it gives to us some subtle notes of the very well integrated oak.

It is elegant and with personality on the **palet**, It offers a warm and balanced feeling, the ripe fruit gains importance and provides juiciness. The aftertaste is long, leaving soft and pleasant hints in the mouth.



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