



# Ficha de Cata

## DAVID MORENO TINTO JOVEN 2018

D.O.Ca. RIOJA



### DETALLES TÉCNICOS:

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

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13°

**VENDIMIA:** Manual.

**VIÑEDOS:** Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

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 las cualidades de las variedades y el terruño.



### NOTAS DE CATA:

**Color:** Violeta intenso, muy bonito que expresa juventud.

**Aroma:** Intenso aroma de frutos del bosque, destacando la fresa y frambuesa, es muy atractivo en nariz e invita a la cata.

**Sabor:** En boca la garnacha toma protagonismo proporcionando una explosión de sabores afrutados, jugoso, sabroso y muy fresco. En su recorrido tiene cuerpo y volumen, y un final largo y persistente.



### MARIDAJE:

Un vino sabroso y equilibrado ideal para acompañar platos de pasta, arroz, carne blanca, pescado a la brasa, carne roja y quesos semi-curados.



### 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

www.davidmoreno.es - t.941 367 338 - Badarán (LA RIOJA) ESPAÑA



# Tasting Notes

## DAVID MORENO TINTO JOVEN 2018

D.O.Ca. RIOJA



### TECHNICAL DETAILS:

**GRAPE VARIETY:** 85% Tempranillo y 15% Garnacha.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 13°

**HARVEST:** Manual.

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

**WINEMAKING:** 75% destemmed.

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



### TASTING NOTES:

**Color:** Very beautiful intense violet that expresses youth.

**Aroma:** Intense forest fruit notes, highlighting strawberry and raspberry. It is very attractive and invites to the tasting.

**On the mouth:** The Garnacha grape is the main character that gives a explosion of fruity flavours.

It is juicy, tasty and fresh at the same time. In its way, we feel the body and a long aftertaste.



### FOOD PAIRING:

Ideal with pasta, rice, white meat, grilled fish, semi-cured cheeses.



### 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