



Ficha de Cata

DAVID MORENO
TINTO MADURADO 2017

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%

VENDIMIA: Manual.

VIÑEDO: Bajo y Alto Najerilla (Rioja Alta)

CRIANZA: 6 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 con trolada entre 25°C y 28°C** durante 12 días. Posteriormente pasó **6 meses en barricas de roble americano** en nuestros calados a temperatura constante, donde adquirió mayor complejidad.



NOTAS DE CATA:

De **tonalidad** violeta, se muestra limpio y brillante de intensidad media. **Aroma:** Muy agradable en nariz, destacando un intenso aroma a compota de frutos del bosque, grosella y notas dulces de vainilla que se aprecian sutilmente. En **boca** es un vino jugoso en la entrada, con volumen y denso que resulta muy afrutado. En su recorrido se muestra joven, pero asentado. En el final, aparecen elegantes matices muy suaves aportados por la madera.



MARIDAJE:

Perfecto para acompañar con arroces, verduras, pasta o carne.

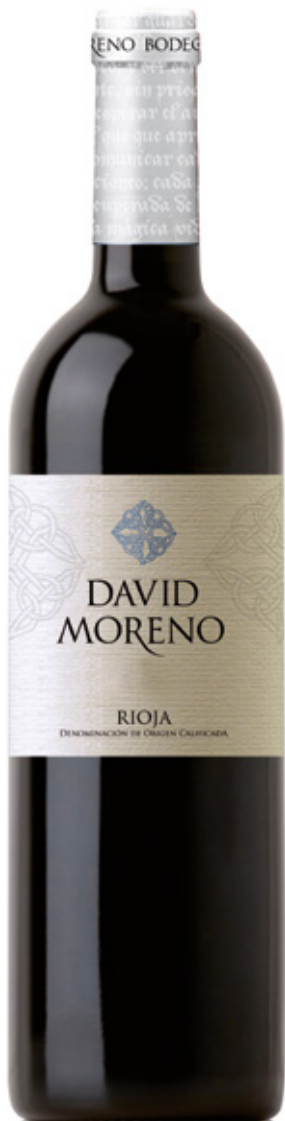


IMAGEN:

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
TINTO MADURADO 2017

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 between 25-28°C

AGING: 6 months in American oak cask.



TASTING NOTES:

Colour: We can see a medium intensity bright and clean violet.

Aroma: Very pleasant on the nose. We highlight the forest fruits compote, blackcurrant and sweet and subtle vanilla notes.

It is a very juicy wine at the entrance on the **mouth**, with a good structure, dense and very fruity. It shows itself young but settled. At the end we can note elegant and soft hints given by the barrel.



FOOD PAIRING:

Ideal for rice, vegetables, pasta and meat.



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