



Ficha de Cata

DAVID MORENO CRIANZA 2014

Calificación de la Añada: 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 con ribete cereza, muy vivo.

En **nariz** destaca un suave aroma de vainilla y lácteos que acompañan a la fruta. Una fragancia muy agradable que invita a la cata.

Jugoso y agradable en la entrada, la frescura de la garnacha se hace presente siendo un vino muy afrutado. La fruta es la gran protagonista, y los torrefactos de la madera se aprecian en el post gusto. Sin duda es un vino que invita a una segunda copa.



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

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



Tasting Notes

DAVID MORENO CRIANZA 2014

Harvest Qualification: 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:

Cherry **colour**, medium intensity.

Intense **aromas** of stewed fruit wrapped in pastry and delicate notes of roasted.

Friendly in the **mouth**, with fruit and good structure on the palate with and lingering finish.



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