



Ficha de Cata

DAVID MORENO

TINTO JOVEN 2017

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

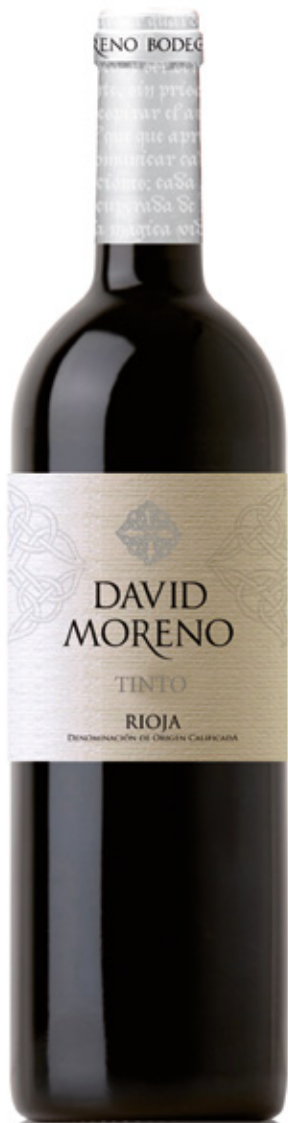


Tasting Notes

DAVID MORENO

TINTO JOVEN 2017

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 25-28°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