



Ficha de Cata

DAVID MORENO 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%

VENDIMIA: Manual. Viñedos de entre 30 y 50 años.

VIÑEDOS: Bajo y Alto Najerilla.

CRIANZA: 24 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 el máximo potencial de las variedades y el terruño. Ha permanecido **24 meses en barricas de roble francés y americano** en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, ganando en complejidad y elegancia.



NOTAS DE CATA:

Color: Corazón granate y ribete cereza con destellos brillantes.

Muy agradable en **nariz**, con un intenso aroma de fruta dulce y notas de cacao y torrefactos.

Jugosa entrada en **boca**, con cuerpo y estructura, madera bien ensamblada con la fruta y un cálido final.



MARIDAJE:

Un vino elegante, que combina perfectamente con embutidos, aves, carnes rojas, legumbres, guisos y quesos grasos. .



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 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 between 30 and 50 years.

VINEYARDS: Bajo y Alto Najerilla.

WINEMAKING: 75% destemmed.

FERMENTATION: Controlled at 25-28°C

AGING: 24 month in French and american oak cask.



TASTING NOTES:

Garnet heart with cherry rim.

Very pleasant nose with an intense aroma of sweet fruit and hints of cocoa and roasted.

Full in the mouth, silky, balanced oak and fruit, with a warm finish.



FOOD PAIRING:

An elegant wine ideal for meats, poultry, red meat, 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

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