



Ficha de Cata

David Moreno 2014

Selección Familia

Calificación de cosecha: Buena

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD DE LA UVA: 90% Tempranillo Tinto, 10% Garnacha Tinta.

VOL. ALC.: 13,5%

CARACTERÍSTICAS: Vendimia Manual. Un vino con una gran armonía que destaca por el excelente ensamblaje entre fruta y roble.



DETALLES TÉCNICOS:

La uva se **recolectó de forma manual** a mediados de octubre, tras un seguimiento exhaustivo de la maduración.

Se **despallilló al 75%** y **fermentó** a temperatura controlada **entre 25°C y 28°C** durante 12 días para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

Ha permanecido **18 meses en barricas de roble francés y americano en nuestros calados**, a temperatura y humedad constantes, donde ha adquirido matices que lo complementan.



NOTAS DE CATA:

Color cereza intenso y brillante muy atractivo.

En **nariz** destaca la fruta proporcionando un característico aroma cítrico que invita a la cata. Se intuye fresco y el roble le aporta sutiles aromas de caja de puro y cacao en polvo.

En **boca** es muy jugoso, denso y el apunte cítrico en nariz se hace presente, haciendo de éste un vino sabroso y agradable en todo su recorrido. Final cálido y persistente.



MARIDAJE:

Un vino equilibrado y sedoso que combina perfectamente con 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 2014

Selección Familia

Harvest Qualification: Good

D.O.Ca. RIOJA

TECHNICAL DETAILS:



GRAPE VARIETY: 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5%

HARVEST: Handpicked selected among the oldest and highest quality vineyards.

VINEYARDS: High an low Najerilla valley (Rioja Alta)

WINEMAKING: 75% destemmed.

FERMENTATION: Controlled at 25-28°C

AGING: 18 month in French and American oak cask.



TASTING NOTES:

Intense and brilliant garnet heart with cherry **color**.

In **nose** the fruit stands out providing a characteristic citric aroma. It is fresh and the oak him contributes subtle aromas To cocoa in powder.

Very **tasty** at the entrance, juicy and round in his step in the mouth, leaving a roasted taste and pleasant memory.



FOOD PAIRING:

A balanced and silky wine that combines perfectly with meats, poultry, red meat, beans, stews and 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