



Ficha de Cata vobiscum 2014

Calificación de cosecha: Buena

D.O.Ca. RIOJA

CARACTERÍSTICAS y VARIEDAD DE LA UVA: Vino de Autor elaborado de forma absolutamente personal que muestra el carácter rotundo y único de **viñedos de más de 80 años**. Las variedades **90% Tempranillo y 10% Garnacha tinta** muestran el equilibrio de las cepas viejas y la identidad del terruño.

VOL. ALC.: 13,5%



PROCESO de ELABORACIÓN:

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. Tras una larga maceración en la que alcanzó su mayor expresividad, se realizó una ligera prensada en cubillo.

Ha permanecido **14 meses en barricas de roble francés Aller de grano fino (de segundo año)** en nuestros calados a temperatura y humedad constantes, adquiriendo mayor complejidad.



CATA:

Color: Corazón granate con ribete rubí brillante e intenso.

En **nariz** destaca un atractivo aroma de frutos del bosque, limpio y agradable acompañado de un sutil recuerdo de café que invita a la cata.

En **boca** es jugoso en la entrada y la garnacha se hace muy presente acompañada de un gusto torrefacto muy bien ensamblado.

Un vino con nombre propio que nos traslada a nuestros orígenes y que queremos compartir con vosotros.



MARIDAJE:

Un vino con nombre propio, perfecto para acompañar embutidos, carnes rojas, caza, guisos y quesos



IMAGEN:

En la **etiqueta** aparecen 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).



DAVID MORENO
BODEGAS



Tasting Notes vobiscum 2014

Harvest Qualification: Good
D.O.Ca. RIOJA



TECHNICAL DETAILS:

GRAPE VARIETY: 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5%

HARVEST: Manual. Vineyards more than 80 years.

VINEYARDS: High and low Najerilla valley (Rioja Alta)

WINEMAKING: 75% destemmed.

FERMENTATION: Controlled between 25-28°C

AGING: 14 months in new French oak casks.



TASTING NOTES:

Garnet **colour** with a bright and intense ruby rim.

On the **nose**, the main aromas are of ripe fruits, with a touch of cocoa.

The **taste** is juicy at first and describes a fresh, balanced path to a smooth, harmonious end. A wine with its own identity that takes us to our origins and we want to share WITH YOU.



FOOD PAIRING:

A perfect wine to accompany meats, poultry, red meats, cheese and stews.



IMAGE:

The **label** includes an excerpt of the **Glosses of the Monastery of St. Millán de la Cogolla**, written in the late 10th or early 11th Century.



DAVID MORENO

BODEGAS