



# 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** 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

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





# 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