



Ficha de Cata

DAVID MORENO

CRIANZA 2016  
SELECCIÓN FAMILIA



D.O.Ca. RIOJA

CALIFICACIÓN COSECHA: Muy Buena

VARIEDAD DE LA UVA:

90% Tempranillo - 10% Garnacha

VOL. ALC.: 13,5º

CRIANZA: Roble francés y americano. 18 meses

EDAD MEDIA VIÑEDO: Entre 35 y 50 años

VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura

SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

*David Moreno Crianza Selección de la Familia representa el mimo, cuidado y respeto por la Tierra, que junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad; armonía y el perfecto ensamblaje entre fruta y roble. Un vino elaborado con una selección de cepas viejas en altura que recogen la tradición de los grandes Crianzas de Rioja Alta. Rinde un especial homenaje a la familia David Moreno, siendo su Crianza más elegante y distinguido.*

#### VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

**Garnachas y Tempranillos del Alto Najerilla**, situados en viñedos con una **altitud media de 600 mts.** Uvas procedentes de **cepas viejas** (entre 35 y 50 años) situadas en **Badarán y Cárdenas**. La variedad Tempranillo proporciona vinos con estructura, finos y elegantes. La Garnacha lo envuelve ligeramente aportando expresión frutal.

El **clima de influencia atlántica**, con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños largos y suaves, provoca una **maduración lenta** perfecta para lograr las cualidades que buscamos en la uva y que confieren a este vino equilibrio y elegancia.

Los **suelos**, en su mayoría **arcillo calcáreos y arcillo ferrosos**, tienen una composición equilibrada, ligeramente alcalina, rica en materia orgánica, y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

#### DETALLES TÉCNICOS:

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 12 días para extraer el máximo potencial de las variedades y el terruño.

#### CRIANZA:

**18 meses en barricas de roble francés y americano** en nuestros calados, a **temperatura y humedad constantes**, donde el vino adquiere matices que lo complementan.

#### NOTAS DE CATA:

Presenta un **color** rojo cereza intenso y brillante que lo hace muy atractivo visualmente. La **nariz** destaca por su intensidad aromática, en la que se intuye la fruta compotada y frutos del bosque: fresa silvestre, mora o grosella, en equilibrio con los aromas procedentes del roble que nos trasladan a fondos de cacao. La entrada en **boca** es muy jugosa, con estructura y equilibrio. Taninos amables. En el retrogusto persiste la armonía de la fruta compotada, apunte que se hace presente también en nariz, y hace de éste, un vino sabroso y envolvente en todo su recorrido. Final largo y con evolución positiva en botella.

WWW.DAVIDMORENO.ES - +34 941 894 919 - BADARÁN (LA RIOJA)

La cápsula está decorada con las Glosas Emilianenses. Se trata del primer texto escrito en castellano (siglo X).



# Tasting Notes

## DAVID MORENO

CRIANZA 2016  
SELECCIÓN FAMILIA



**D.O.Ca. RIOJA**

**HARVEST CALIFICATION:** Very Good

**GRAPE VARIETY:**

90% Tempranillo - 10% Garnacha

**VOL. ALC.:** 13,5º

**AGEING:** French and American oak barrique. 18 months

**AVERAGE AGE OF THE VINEYARD:**

Between 35 and 50 years old

**LOCATION OF THE VINEYARDS:**

Alto Najerilla, high altitude vineyards

**SOIL:** clay limy and clay ferrous

*David Moreno Crianza Selección de la Familia represents the care and respect for the soil, which along with the knowledge in the winery, give the character and identity to this wine: Harmony and perfect balanced between fruit and oak.*

*This is a wine elaborated with a selection of old vines in high altitude that bring the tradition of the great Crianzas from la Rioja alta. It honours the David Moreno family being its most distinguished and elegant Crianza.*

### VINEYARDS, CLIMA AND SOIL:

**Garnacha and Tempranillo** from **Alto Najerilla**, located in vineyards with an average altitude of **600 metres**. Grapes coming from **old vines (between 35 and 50 years old)** located in **Badarán and Cárdenas**. The variety Tempranillo gives to us Wines with estructure, fine and elegant. The Garnacha gives a nice fruty expression.

**The influence of the Atlantic in this clima**, with cold winters, warm summers and long and soft autumns, causes a slow maduration, which is perfect to find what we look for in the grape. All this, makes it possible to have this wine, elegant and balanced.

**The soil, which is mainly clay limy and clay ferrous** has a balanced composition, slightly alkaline, rich in organic material, with modest water availability during summer.

### TECHNICAL DETAILS:

The grape has been manually harvested in the middle of October, **after a very exhaustive follow up of the maduration**. It was destemmed in its 75% and then, the temperature of the fermentation was controlled from 25 to 28 °C for arround 12 days in order to extract all the capabilities from the varieties and the soil.

### AGEING:

**18 months in French and American oak barrique** kept in our cellar with a constant temperature and humidity, giving to the wine complexity and elegance.

### TASTING NOTES:

**Color:** It shows a very bright cherry red color that makes it very attractive.

On the **nose**, it is very intense including ripe fruit and forest fruit like blackberries and wild strawberries. The French oak brings to us some nice cocoa .

In the **mouth**, it is very juicy in the start, full bodied and balanced. Pleasant tanins. In the aftertaste the harmony of the ripe fruit lasts, which makes it a very tasty wine in all its way. Long end and very good progress in the bottle.

WWW.DAVIDMORENO.ES - +34 941 894 919 - BADARÁN (LA RIOJA)

The capsule is decorated with Images of "Las Glosas Emilianenses". This is the first text written in Spanish language (S. X)