

Bodega David Moreno – RIOJA DOCa Madurado 2018 – Espagne La Rioja (0,75L)

vin rouge  85% Tempranillo, 15% Grenache



David Moreno a créé le domaine en 1981 dans le fameux district Alo Najerilla, en pleine Rioja Alta. Le domaine couvre 10 hectares en propriété, plus quelques dizaines d'hectares en location. Les vignes ont entre 30 et 80 ans, et les vendanges sont manuelles. David Moreno produit la gamme complète des Rioja, avec des Reserva, Crianza mais aussi des vins plus jeunes. DM a beaucoup investi dans des barriques françaises et américaines de 3-4 ans pour permettre un élevage de qualité.

Les raisins égrappés à 75% passent par une fermentation à température contrôlée de 25-28°C, et ensuite par un court élevage de 6 mois en barriques américaines.

La robe est brillante et d'un violet limpide. Le nez est plaisant, les arômes de fruits rouges des bois et de cassis se dégagent avec une subtile note vanillée. En bouche ce vin est dense et fruité, jeune mais déjà structuré.

Alcool : 13,5 %/vol.

Servir avec des risotto, légumes, pâtes et viandes.

La capsule est décorée avec des mots du 1er texte connu écrit en langue espagnole en 977.