

*Miguel Merino*

## Blanco 2016

D.O.C.A. RIOJA ALTA



### LA VIÑA

Nuestro «Blanco» procede de dos viñas muy especiales: Mingortiz (plantada en 1977) y La Loma (en 1946). Mingortiz es una ladera de 0,74 hectáreas con orientación este pero sólo en su parte más alta hay plantada uva blanca Viura (0,20 ha). Son suelos arcillo-calcáreos de poca profundidad y buen drenaje. Por su localización, exposición y suelo es perfecta para lograr uvas de Viura frescas y con marcado carácter mineral. En la viña de La Loma (1,4 ha a 534 metros de altitud), además de Tempranillo y Garnacha (tintas) hay salpicadas algunas plantas de Garnacha Blanca que nos aportan complejidad, volumen y profundidad.

### VARIETADES

Viura del viñedo de Mingortiz y Garnacha Blanca de La Loma, ambas plantadas sobre el portainjerto Rupestris de Lot en 1977 y 1946, respectivamente.

### ELABORACIÓN

Las uvas fueron vendimiadas a mano a primera hora de la mañana y transportadas en pequeñas cajas a la bodega, donde fueron prensadas sin despallillar. Tras el desfangado (24 h) las trasegamos a dos barricas de 500 litros de roble francés, donde realizaron la fermentación lentamente. Por las noches, tan frescas en nuestro pueblo, sacamos las barricas a la intemperie para evitar que la temperatura de fermentación suba.

### CRIANZA

Tras la fermentación, el vino permanece con sus lías en las mismas barricas durante 10 meses, con batonages semanales. En todo momento hemos buscado trabajar con robles que respeten perfectamente la identidad de nuestro vino.

### EMBOTELLADO

En septiembre de 2017 embotellamos las 1.188 botellas de nuestro primer Miguel Merino Blanco