



## Reserva 2012

D.O.C.A. RIOJA ALTA

*Miguel Merino*

### **LAS VIÑAS**

El equilibrio y la armonía son las claves de un buen reserva. Nada debe faltar y nada sobresalir: fruta, intensidad, estructura, longitud y personalidad deben ir al unísono como en una buena orquesta. Y eso buscamos con este vino procedente de viñedos plantados en los años 60 en suelos pobres de laderas calcáreas con orientación sureste de nuestro pueblo, Briones.

### **VARIETADES**

Un coupage clásico de Rioja Alta: Tempranillo (96%) complementado con un poco de Graciano (4%), que añade fruta y energía.

### **ELABORACIÓN**

Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de plástico de 15 kg. Posteriormente son depositadas racimo a racimo en la mesa de selección. Ni pre ni post maceramos: realizamos una fermentación controlada en pequeños depósitos de acero inoxidable en la que intentamos respetar todos los matices y sutilezas de nuestras uvas. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas.

### **CRIANZA**

Casi dos años en 32 barricas de la tonelería Murúa, nuevas en su mayoría, compuestas por duelas de roble americano y tapas de roble francés. El vino fue trasegado cada seis meses, rellenando mensualmente cada barrica a rebosar con el mismo vino para reducir oxidación.

### **EMBOTELLADO**

8.897 botellas y 378 mágnun de nuestro Miguel Merino Reserva 2012.