

Miguel Merino

La Loma 2016

D.O.C.A. RIOJA ALTA



LA VIÑA

«La Loma» fue plantada en 1946 y tiene una superficie de 1,4 hectáreas. Se encuentra en el suroeste del término de Briones, a una altura de 534 metros sobre el nivel del mar. Está plantada en vaso tradicional en una ladera con orientación este y un desnivel del 7%. El marco de plantación es de 1,50 por 1,80 metros, con una densidad de 3.650 cepas por hectárea (muy superior a lo habitual en la zona). El suelo es pobre, de composición calcárea y sustrato de gravas, clave para un buen drenaje y desarrollo de las raíces en profundidad, con mayor acceso a los compuestos minerales del suelo. Este tipo de suelos resulta en un vino fresco, sutil y elegante. Además, una marga arcillo-ferrosa cruza el viñedo de La Loma, lo que aporta al vino cuerpo y tannicidad.

VARIETADES

«La Loma» se plantó con las variedades Garnacha Blanca (que utilizamos para nuestro Miguel Merino Blanco), Garnacha Tinta y Tempranillo. Y, según los archivos de la época, se hizo sobre un portainjertos *Rupestris de Lot*, lo que fue un acierto por las características del suelo y por su gran afinidad con la Garnacha.

ELABORACIÓN

La vendimia, a mano y en pequeñas cajas, fue de 4.700 kgs (lo que supone un rendimiento de 3.350 kgs/ha). Maceración en frío de 3 días, antes de comenzar la fermentación, que tuvo lugar en un pequeño depósito de acero inoxidable, a temperatura controlada. El régimen de remontados varió dependiendo del momento de la fermentación, siempre buscando respetar la sutileza de este viñedo..

CRIANZA

Tras la fermentación, el vino pasó a 15 barricas de roble francés, donde de forma espontánea realizó la fermentación maloláctica. En total, el vino estuvo 14 meses en barrica.

EMBOTELLADO

Embotellamos 4.353 botellas de nuestra segunda añada de La Loma, la cosecha 2016.