

Miguel Merino

Blanco 2017

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 despalillar. 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 2018 embotellamos las 1.935 botellas de nuestro segundo Miguel Merino Blanco.