



Reserva 2013

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 poc 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 23 barricas de 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

6.108 botellas y 378 mágnun de nuestro Miguel Merino Reserva 2013.