



Vitola 2013

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LA VIÑA

Vitola Reserva surge de viñedos plantados en laderas con orientación noroeste en los años setenta. Su altitud y exposición nos permiten elaborar este reserva sutil, profundo y equilibrado.

VARIEDADES

Tempranillo (96%) y Graciano (4%).

ELABORACIÓN

Vendimia a mano en pequeñas cajas de plástico, la uva es transportada a la mesa de selección donde nos aseguramos de que sólo los racimos perfectos llegan a los depósitos de fermentación. No post maceramos; llevamos a cabo una fermentación suave y relativamente corta que respete los matices más delicados de nuestras uvas. Fermentación controlada a 26-28°C en depósitos de acero inoxidable, con varios remontados diarios. La fermentación maloláctica arrancó de forma espontánea y transcurrió sin problemas justo después de la fermentación alcohólica.

CRIANZA

Casi dos años de crianza en 18 barricas elaboradas con duelas de roble americano y tapas de roble francés, de la Tonería Murúa. Largo reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

5.357 botellas.