



La Loma Miguel Merino 2017

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

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 tanicidad.

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 añada 2017 siempre será recordada por la terrible helada que asoló los viñedos de Rioja Alta y Alavesa. La vendimia, a mano y en pequeñas cajas, fue de 3.700 kg (lo que supone un rendimiento de 2.650 kg/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 2 bocoys de 500 litros y a 7 barricas de roble francés, donde de forma espontánea realizó la fermentación maloláctica. En total, el vino estuvo 14 meses en barrica.

EMBOTELLADO

Embotellamos 3.495 de nuestra tercera añada de «La Loma», la cosecha 2017.