



Gran Reserva 2014

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LAS VIÑAS

Sólo en las mejores añadas seleccionamos las mejores cepas para elaborar nuestro Gran Reserva. Nuestro Gran Reserva 2014 procede de viñedos plantados en los años 50 y 60 en Briones, en laderas de suelos arcillo-calcáreos a una altitud cercana a los 550 metros.

VARIEDADES

Tempranillo y Graciano 4%.

ELABORACIÓN

Toda la uva es recogida a mano en pequeñas cajas de plástico para evitar que la fruta se deteriore durante la vendimia. Al llegar a bodega, la uva es depositada en la mesa de selección, donde cualquier grano imperfecto es separado y desechado. La fermentación alcohólica se desarrolló a temperatura controlada, con remontados y bazuqueos durante más de dos semanas. La fermentación maloláctica transcurrió en barricas nuevas.

CRIANZA

Más de dos años en 19 barricas nuevas de roble francés. Tres años de reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

En marzo de 2017 embotellamos las 4.821 botellas y 378 mágnams de nuestro Gran Reserva 2014.