



## Vitola 2016

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.

### VARIETADES

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

Dos años de crianza en 28 barricas de roble francés y americano. Largo reposo en botella antes de salir al mercado.

### EMBOTELLADO

8.225 botellas.