

*Miguel Merino*

## Blanco 2019

D.O.C.A. RIOJA ALTA



### LA VIÑA

Nuestro Blanco procede de dos viñas muy especiales: La Loma (plantada en 1946) y Mingortiz (en 1977). En la viña de La Loma (1,4 ha a 534 metros de altitud), además de Tempranillo y Garnacha (tintas) hay salpicadas unas cuantas plantas de Garnacha Blanca que nos dan uvas muy florales y de gran complejidad, profundidad y volumen. Mingortiz es una ladera de 0,74 hectáreas con orientación este pero sólo en su parte más alta hay plantada uva blanca Viura (0,20 ha). Son suelos arcillo-calcáreos de poca profundidad y buen drenaje. Por su localización, exposición y suelo es perfecta para lograr uvas de Viura frescas y con marcado carácter mineral.

### VARIETADES

Garnacha Blanca de La Loma y Viura del viñedo de Mingortiz, ambas plantadas sobre el portainjerto Rupestris de Lot en 1946 y 1977, respectivamente.

### ELABORACIÓN

Las uvas fueron vendimiadas a mano a primera hora de la mañana y transportadas en pequeñas cajas a la bodega, donde fueron prensadas sin despallillar. Tras el desfangado (24h) las trasegamos a cuatro barricas de 500 litros de roble francés, donde realizaron la fermentación lentamente. Por las noches, tan frescas en nuestro pueblo, sacamos las barricas a la intemperie para evitar que la temperatura de fermentación suba.

### CRIANZA

Tras la fermentación, el vino permanece con sus lías en las mismas barricas durante 10 meses, con *batonages* en las primeras semanas. En todo momento hemos buscado trabajar con robles que respeten perfectamente la identidad de nuestro vino.

### EMBOTELLADO

En septiembre de 2020 embotellamos las 2.600 botellas de nuestro Miguel Merino Blanco 2019, el cuarto blanco de nuestra historia.