

Miguel Merino

Blanco 2020

D.O.C.A. RIOJA ALTA



LA VIÑA

Nuestro Blanco está elaborado con Garnacha Blanca y Viura. La Garnacha Blanca procede de la viña de La Loma (1,4 ha a 534 metros de altitud y plantada en 1946), donde -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. Las viuras están repartidas por todas nuestras viñas viejas, y por lo tanto están plantadas en suelos muy diferentes.

En 2020 la cosecha de Garnacha Blanca se vio muy mermada por una tormenta de granizo. El coupage de esta añada es 80% Viura y 20% Garnacha Blanca.

ELABORACIÓN

Vendimiamos, fermentamos y criamos por separado ambas variedades. Sólo antes del embotellado hacemos el ensamblaje. 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 (24 h) las trasegamos a cuatro bocoys 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 los mismos bocoys 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. Sólo uno de los 4 bocoys era nuevo.

EMBOTELLADO

En septiembre de 2021 embotellamos las 2.215 botellas de nuestro Miguel Merino Blanco 2020, la quinta edición ya de nuestro Blanco.