



Reserva 2017

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LAS VIÑAS

El equilibrio y la armonía son las claves de un buen reserva. Nada debe faltar y nada sobresalir: fruta, intensidad, estructura, longitud y personalidad deben ir al unísono como en una buena orquesta. Y eso buscamos con este vino procedente de viñedos plantados en los años 60 en suelos pobres de laderas calcáreas con orientación sureste de nuestro pueblo, Briones.

VARIETADES

Un *coupage* clásico de Rioja Alta: Tempranillo (96%) complementado con un poco de Graciano (4%), que añade fruta y energía.

LA AÑADA

2017 será recordada por la tremenda helada del 28 de abril, que afectó a toda la Rioja Alta y Alavesa, y redujo la cosecha en algo menos de la mitad de un año normal. Tras la helada, la primavera fue especialmente seca, lo que no facilitó las cosas. Al final, y como siempre, las viñas viejas se regularon mucho mejor y dieron poca uva pero de buena calidad.

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de plástico de 15 kg. Posteriormente son depositadas racimo a racimo en la mesa de selección. Ni pre ni post maceramos: realizamos una fermentación controlada en pequeños depósitos de acero inoxidable en la que intentamos respetar todos los matices y sutilezas de nuestras uvas. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas.

CRIANZA

Dos años en 23 barricas (70% nuevas) de Murúa compuestas por duelas de roble americano y tapas de roble francés. El vino fue trasegado cada seis meses, rellenando mensualmente cada barrica a rebosar con el mismo vino para reducir oxidación. Largo reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

5.948 botellas y 378 magnum de nuestro Miguel Merino Reserva 2017.