



## Vitola 2018

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%).

### LA AÑADA

2018 fue un año especialmente fresco, con precipitaciones abundantes durante toda la primavera. Tuvimos que estar muy encima de las viñas para evitar la propagación de enfermedades fúngicas (mildiu y oidio). La cosecha fue generosa. Como siempre, las viñas viejas se regularon bien y dieron uvas de excelente calidad, con concentración además de frescura. En los viñedos más jóvenes, la vendimia en verde fue una herramienta esencial para facilitar que la maduración se completara.

### 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 23 barricas de roble francés y americano (30% nuevas). Largo reposo en botella antes de salir al mercado.

### EMBOTELLADO

6.675 botellas de Vitola Reserva 2018.