



Gran Reserva 2017

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LAS VIÑAS

Sólo en las mejores añadas seleccionamos las mejores cepas para elaborar nuestro Gran Reserva. Nuestro Gran Reserva 2017 procede de viñedos plantados en los años 50 y 60 en Briones, en laderas de suelos arcillo-calcáreos a una altitud cercana a los 550 metros.

VARIETADES

Tempranillo y Graciano 4%.

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

Toda la uva es recogida a mano en pequeñas cajas de plástico para evitar que la fruta se deteriore durante la vendimia. Al llegar a bodega, la uva es depositada en la mesa de selección, donde cualquier grano imperfecto es separado y desechado. La fermentación alcohólica se desarrolló a temperatura controlada, con remontados y bazuqueos durante más de dos semanas. La fermentación maloláctica transcurrió en barricas nuevas.

CRIANZA

Dos años en 9 barricas nuevas de roble francés y un tercer año en barricas usadas. Dos años de reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

1.959 botellas y 378 mágnams de nuestro Gran Reserva 2017.