



# La Ínsula Miguel Merino 2021

D.O.C.A. RIOJA ALTA

*Miguel Merino*

## LA VIÑA

«La Ínsula» es un minúsculo viñedo prefiloxérico de Garnacha, plantado a pie franco a finales del siglo XIX, y que comenzamos a trabajar en 2019. Son poco más de mil metros cuadrados en un arenal junto al Río Ebro, en la zona más oriental de Briones, cerca ya del castillo de Davalillo. Es precisamente este suelo de arena el que ha impedido que la filoxera atacara las plantas.

## VARIETADES

La variedad Garnacha es una todoterreno que se adapta a todos los climas y suelos y da lugar a vinos muy diferentes. En muchos lugares se planta por su resistencia al calor y la sequía y en otros, como en las zonas altas del Najerilla, por su fortaleza ante enfermedades como el oidio. La Garnacha se comporta de forma muy diferente dependiendo del suelo en el que está plantada y de la carga de uva de las cepas. El suelo arenoso de La Ínsula consigue que sus uvas sean especialmente finas.

## LA AÑADA

No fuimos muy afortunados en 2021. Tres tormentas de granizo en una semana justo un mes después de una fuerte helada marcaron el ciclo vegetativo, que estuvo después acompañado de una sequía severa. Por suerte en septiembre llegó la lluvia, acompañada además de vientos fríos, y el clima durante la vendimia fue simplemente perfecto: días largos y soleados y noches frías y secas. Pudimos completar una vendimia lenta, con vinos algo más concentrados de lo habitual, pero con frescura y elegancia.

## ELABORACIÓN

La vendimia, a mano y en pequeñas cajas, fue de unos 700 kg. La fermentación transcurrió en un pequeño depósito de acero inoxidable, con muy poca intervención.

## CRIANZA

Tras la fermentación, el vino pasó a 1 bocoy de 500, donde de forma espontánea realizó la fermentación maloláctica. En total, el vino estuvo 14 meses en barrica.

## EMBOTELLADO

Embotellamos 630 botellas de nuestra tercera añada de La Ínsula, la cosecha 2021.