



Gran Reserva 2018

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LAS VIÑAS

Nuestro Gran Reserva 2018 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. Todas nuestras viñas están trabajadas sin herbicidas, dando prioridad al trabajo manual.

VARIEDADES

Tempranillo 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

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 bodega.

CRIANZA

Dos años en 18 barricas nuevas de roble francés y un tercer año en barricas usadas. Dos años de reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

4.460 botellas y 378 mágnams de nuestro Gran Reserva 2018.