



## Reserva 2018

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

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

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 32 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

8.600 botellas y 378 magnum de nuestro Miguel Merino Reserva 2018.