



Vitola 2019

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

2019 fue un año de muy poca cosecha en nuestras viñas (un tercio menos de media) debido principalmente a una helada a principios de mayo y una primavera especialmente calurosa y seca.

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 24-26°C en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica arrancó de forma espontánea y transcurrió sin problemas justo después de la fermentación alcohólica.

CRIANZA

Dos años de crianza en 29 barricas de roble francés y americano (30% nuevas). Largo reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

8.425 botellas de Vitola Reserva 2019.