

Blanco 2023

D.O.C.A. RIOJA ALTA

LA VIÑA

Nuestro Blanco está elaborado con Garnacha Blanca y Viura. La Garnacha Blanca procede de la viña de La Loma (1,4 ha a 534 metros de altitud y plantada en 1946), donde —además de Tempranillo y Garnacha (tintas)— hay salpicadas unas cuantas plantas de Garnacha Blanca que nos dan uvas muy florales y de gran complejidad, profundidad y frescura. Las viuras están repartidas por todas nuestras viñas viejas, y por lo tanto están plantadas en suelos muy diferentes. En 2022 incorporamos un viñedo de Viura plantado en 1965 en el término de Los Mártires sobre arena roja. El *coupage* de esta añada es 70% Viura y 30% Garnacha Blanca.

LA AÑADA

2023 fue una añada complicada en la Rioja Alta. Tras un invierno muy seco, tuvimos una primavera con fuertes tormentas que complicaron el trabajo en el viñedo. El verano comenzó fresco, pero el mes de agosto fue de los más secos y cálidos que se recuerdan. Muchas viñas lo pasaron mal. Además, sufrimos una serie de intensas tormentas en los primeros días de septiembre que obligaron a muchos viticultores a adelantar su vendimia por miedo a la botritis. Fue una vendimia complicada, en la que acertar en el momento adecuado de la recolección y el trabajo en la mesa de selección fueron más importantes que nunca. Finalmente conseguimos vinos de menor concentración que en otras añadas pero con mucha fruta y equilibrio..

ELABORACIÓN

Vendimiamos, fermentamos y criamos por separado ambas variedades. Sólo antes del embotellado hacemos el ensamblaje. Las uvas fueron vendimiadas a mano a primera hora de la mañana y transportadas en pequeñas cajas a la bodega, donde fueron prensadas sin despallillar. Tras el desfangado (24 h) las trasegamos a *bocoys* de 500 litros de roble francés, donde realizaron la fermentación lentamente. Por las noches, tan frescas en nuestro pueblo, sacamos las barricas a la intemperie para evitar que la temperatura de fermentación suba.

CRIANZA

Tras la fermentación, el vino permanece con sus lías en los mismos bocoys durante 10 meses, con *batonages* en las primeras semanas. En todo momento hemos buscado trabajar con robles que respeten perfectamente la identidad de nuestro vino. Sólo uno de los 7 *bocoys* era nuevo.

EMBOTELLADO

4.231 botellas de Miguel Merino Blanco 2023.

