



La Loma Miguel Merino 2022

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LA VIÑA

La Loma fue plantada en 1946 y tiene una superficie de 1,4 hectáreas. Se encuentra en el suroeste del término de Briones, a una altura de 534 metros sobre el nivel del mar. Está plantada en vaso tradicional en una ladera con orientación este y un desnivel del 7%. El marco de plantación es de 1'50 por 1'80 metros, con una densidad de 3.650 cepas por hectárea (muy superior a lo habitual en la zona). El suelo es pobre, de composición calcárea y sustrato de gravas, clave para un buen drenaje y desarrollo de las raíces en profundidad, con mayor acceso a los compuestos minerales del suelo. Este tipo de suelos resulta en un vino fresco, sutil y elegante. Además, una marga arcillo-ferrosa cruza el viñedo de La Loma, lo que aporta al vino cuerpo y tannicidad.

VARIETADES

«La Loma» se plantó con las variedades Garnacha Blanca (que utilizamos para nuestro Miguel Merino Blanco), Garnacha Tinta y Tempranillo. Y, según los archivos de la época, se hizo sobre un portainjertos *Rupestis de Lot*, lo que fue un acierto por las características del suelo y por su gran afinidad con la Garnacha.

LA AÑADA

2022 fue un año extremadamente seco y cálido en Rioja Alta. Soportamos el junio más caluroso desde que hay registros, y el verano fue severo y seco. La vendimia se adelantó muchísimo en la zona, aunque no tanto en nuestro caso. Octubre comenzó con lluvias ligeras que sentaron muy bien a las cepas y el resto de la vendimia transcurrió muy tranquilamente, con días soleados y noches frescas. En general para nosotros 2022 fue finalmente un año de mostos equilibrados, acideces algo bajas y grados contenidos, con buena fruta y muy buena concentración.

ELABORACIÓN

La vendimia, a mano y en pequeñas cajas, fue de 2.500 kg. Maceración en frío de 3 días, antes de comenzar la fermentación, que tuvo lugar en un pequeño depósito de acero inoxidable, a temperatura controlada. El régimen de remontados varió dependiendo del momento de la fermentación, siempre buscando respetar la sutileza de este viñedo.

CRianza

Tras la fermentación, el vino pasó a 4 bocoys de 500 litros de roble francés, donde de forma espontánea realizó la fermentación maloláctica. En total, el vino estuvo 14 meses en bodega.

EMBOTELLADO

Embotellamos 2.516 botellas de nuestra séptima añada de La Loma, la cosecha 2022.

Carretera de Logroño, 16. 26330 Briones. La Rioja / Teléfono: 941.322.263 / Fax: 941.322.294 / info@miguelmerino.com