



Gran Reserva 2019

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LAS VIÑAS

Nuestro Gran Reserva 2019 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.

VARIETADES

Tempranillo 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. Los vinos de esta añada se caracterizan por ser intensos y profundos pero sin perder la frescura y el equilibrio de añadas más frescas.

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

EMBOTELLADO

4.171 botellas y 378 mágnams de nuestro Gran Reserva 2019.