



Reserva 2019

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

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

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 barrica.

CRIANZA

Dos años en 27 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

7.101 botellas y 378 mágnams de nuestro Miguel Merino Gran Reserva 2019.