

Blanco 2024

D.O.C.A. RIOJA ALTA

LAS VIÑAS

Nuestro Blanco está elaborado con Garnacha Blanca y Viura. La Garnacha Blanca procede de la parte superior, y más caliza, 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 2023 incorporamos un nuevo viñedo viejo de Viura plantado en 1977 en el término de El Toro sobre arena roja, con lo que subió la proporción de Viura en nuestro blanco. El coupage de esta añada es 70% Viura y 30% Garnacha Blanca.

LA AÑADA

2024 estuvo marcada por una helada primaveral que redujo sensiblemente la cosecha. La primavera fue muy lluviosa y el calor tardó en llegar, pero agosto fue tremendo, con cuatro olas de calor seguidas y nada de agua. La lluvia llegó a principios de septiembre (70 litros en Briones) y ayudó a las viñas a completar su maduración. En general, la cosecha fue muy reducida pero con vinos muy equilibrados, grados contenidos, acideces razonablemente altas, fruta fresca y profundidad.

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 desfogado (24h) las trasegamos a 5 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 5 bocoys era nuevo.

EMBOTELLADO

3.242 botellas de Miguel Merino Blanco 2024.