



Gran Reserva 2020

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LAS VIÑAS

Nuestro Gran Reserva procede de viñedos muy viejos plantados en suelos arenosos de Briones.

VARIETADES

Tempranillo y Graciano 4%.

LA AÑADA

2020 fue una añada complicada, con una primavera muy lluviosa y ataques tempranos de oidio y sobre todo mildiu, que afectó especialmente a las viñas cercanas al río Ebro de la Rioja Alta y Alavesa. Tras un comienzo tormentoso, el verano transcurrió cálido y seco. Poco antes de comenzar la vendimia entró una borrasca que llegó a dejar nieve en la montaña riojana (siempre recordaremos las imágenes de vendimia con nieve en los picos). Las lluvias sentaron bien a las cepas y la uva entró sanísima, con buena concentración, grados alcohólicos muy contenidos, acideces un poco bajas y nada de verdores.

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

EMBOTELLADO

3.824 botellas y 378 mágnams de nuestro Gran Reserva 2020.