



La Loma Miguel Merino 2023

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 de La Loma es muy complejo y diverso tanto en su composición como en su textura. Hay zonas de mayor inclinación y otras con mayor profundidad de suelo; áreas eminentemente calizas y otras más arcillosas, más pedregosas o incluso con afloramiento de la roca madre calcárea. Es un lugar especial, en el que confluyen los suelos eminentemente arcillo-calcáreos de la Sierra de Cantabria con los arcillo-ferrosos de la Sierra de la Demanda.

VARIEDADES

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 Rupestris de Lot, lo que fue un acierto por las características del suelo y por su gran afinidad con la Garnacha.

LA AÑADA

2023 fue una añada complicada en la Rioja Alta. Tras un invierno muy seco, tuvimos una primavera con fuertes tormentas que complicaron el trabajo en el viñedo. El verano comenzó fresco, pero el mes de agosto fue de los más secos y cálidos que se recuerdan. Muchas viñas lo pasaron mal. Además, sufrimos una serie de intensas tormentas en los primeros días de septiembre que obligaron a muchos viticultores a adelantar su vendimia por miedo a la botritis. Fue una vendimia complicada, en la que acertar en el momento adecuado de la recolección y el trabajo en la mesa de selección fueron más importantes que nunca. Finalmente conseguimos vinos de menor concentración que en otras añadas pero con mucha fruta y equilibrio.

ELABORACIÓN

La vendimia, a mano y en pequeñas cajas, fue de 2.500 kgs. 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 5 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 3.083 botellas de nuestra novena añada de La Loma, la cosecha 2023.