



Reserva 2020

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

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 arcillo-calcáreas con orientación suroeste de nuestro pueblo, Briones.

VARIEDADES

Un coupage clásico de Rioja Alta: Tempranillo (96%) complementado con un poc de Graciano (4%), que añade fruta y energía.

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

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 28 barricas (70% nuevas) de Murúa compuestas por duelas de roble americano y tapas de roble francés. Largo reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

7.487 botellas y 378 magnum de nuestro Miguel Merino Reserva 2019.