



Viñas Jóvenes 2023

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

LA VIÑA

Las viñas no son eternas. Para tener viñas viejas en el futuro decidimos plantar en 2001 una viña en la parte sureste de Briones, en una ladera de suelos arcillo-calcáreos conocida como El Rincón. Además, trabajamos otros cinco pequeños viñedos de entre 10 y 25 años de edad, también en Briones. Hasta que estas cepas alcancen una edad idónea para formar parte de nuestros reservas, con sus uvas elaboraremos nuestro Viñas Jóvenes.

VARIEDADES

El Rincón está plantado con Tempranillo en su mayor parte, conducido en espaldera. Además, en la parte de mayor exposición solar contamos con una parcela de Graciano. De las otras tres viñas, cuatro son de Tempranillo y una de 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 viñado. 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

Uvas recogidas a mano en pallots de 250 kgs y revisadas en mesa de selección. La fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada. Como es habitual en nuestra bodega, primamos la elegancia sobre la potencia.

CRIANZA

Reposo de 12 meses en barricas de segundo uso, que previamente contuvieron nuestros reservas, y en bocoys de 500 litros. Rellenado de barricas cada seis semanas para minimizar su oxidación.

EMBOTELLADO

22.500 botellas de nuestro Viñas Jóvenes 2023 en mayo de 2025.