



Vitola 2021

D.O.C.A. RIOJA ALTA

Miguel Merino

VIÑAS

Vitola Reserva surge de viñedos plantados en laderas con orientación norte en los años setenta, siempre en Briones, en distintos tipos de suelo. Su altitud y exposición nos permiten elaborar este reserva sutil, profundo y equilibrado.

VARIEDADES

Tempranillo (96%) y Graciano (4%).

LA AÑADA

2021 fue un buen año en la Rioja Alta. El ciclo empezó con fuertes nevadas (tormenta Filomena) en diciembre y lluvias en enero. Una helada a mediados de abril diezmó la cosecha de algunos de nuestros viñedos, y varias tormentas de granizo en junio afectaron también a todo el pueblo de Briones. El verano fue extremadamente seco, sin nada de precipitaciones hasta unas ligeras lluvias en mediados de septiembre que ayudaron a las viñas a terminar bien el ciclo de maduración. El tiempo en vendimia fue perfecto, con días soleados y secos y noches frías. Las uvas fueron en general de grano pequeño y de mucha intensidad, con graduaciones algo altas y acideces muy equilibradas.

ELABORACIÓN

Vendimia a mano en pequeñas cajas de plástico, la uva es transportada a la mesa de selección donde nos aseguramos de que sólo los racimos perfectos llegan a los depósitos de fermentación. No post maceramos; llevamos a cabo una fermentación suave y relativamente corta que respete los matices más delicados de nuestras uvas. Fermentación controlada a 24-26°C en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica arrancó de forma espontánea y transcurrió sin problemas justo después de la fermentación alcohólica.

CRIANZA

Dos años de crianza en 31 barricas de roble francés y americano (30% nuevas). Largo reposo en botella antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO

9.130 botellas de Vitola Reserva 2021.