

MIGUEL MERINO GRAN RESERVA 2000 Sólo en las mejores añadas seleccionamos las mejores uvas de las cepas más viejas para elaborar nuestro Gran Reserva. En un Gran Reserva, la elegancia y la finura han de ser los rasgos predominantes lo que, a nuestro entender, no va reñido con presentar un vino intenso, vivo y persistente.



FICHA TÉCNICA

Origen: Briones, Rioja Alta. D.O.C. RIOJA.

Viñas: El vino procede de viñedos de treinta y seis y cincuenta y cuatro años, ubicadas en laderas de suelos arcillo-calcáreos a una altitud de 550 metros sobre el nivel del mar.

Variedades de uva: Tempranillo y Graciano 4%.

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 30° C., con remontados y bazuqueos frecuentes, durante más de dos semanas. La fermentación maloláctica se inició de forma espontánea y transcurrió perfectamente. Suave clarificación antes de pasar a barricas.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Crianza: Criado durante 30 meses en 11 barricas nuevas de roble francés y 7 de roble americano.

Progresión: El vino ha evolucionado muy positivamente desde su embotellado. Esta evolución mantendrá su trayectoria ascendente, por lo menos, unos cinco años, y continuará estable por un largo período de tiempo.

Producción: 3.009 botellas y 1.227 mágnum.