

D.O.C. RIOJA

MIGUEL MERINO GRAN RESERVA 1994

FICHA TÉCNICA

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

Variedades de uva: Tempranillo 96% y Graciano (3%)

Cepas: De más de 33 años, todas ellas de Briones.

Elaboración: Fermentación tumultuosa a temperatura constante y controlada entre 29° y 30° C, con levadura autóctona. Frecuentes remontados y bazuqueos manuales. Tiempo de maceración: 23 días. La fermentación maloláctica se inicia de forma espontánea y transcurre perfectamente a 19,5° C. Decantación y trasiega a tino de roble de 200 Hl., donde permanece 19 meses.

Grado alcohólico: 13,2 % vol.

Acidez total: 5,57 gramos / litro, en tartárico.

Clarificación: Los fondos de barrica, mediante clara de huevo fresco.

Crianza: En doce barricas nuevas de roble francés de Allier y otras cuatro barricas de roble americano fino, de Murúa. Su estructura tánica permite y aconseja una larga crianza de más de tres años. Las trasiegas se realizaron cada seis meses, con eliminación de sedimentos por decantación.

Trasiegas: Con el objetivo de limitar la oxidación, cada ocho o nueve semanas se procedió al rellenado a rebosar de cada barrica con exactamente el mismo vino.

Producción: 3.441 botellas, 540 mágnam, 20 doble mágnam y 9 botellones de distintas capacidades fueron embotellados, sin filtrar, en enero del año 2000.

La cosecha: Para muchos expertos, 1994 es la mejor añada en Rioja desde la mítica cosecha de 1964. Estuvo marcada por un verano muy caluroso, con tormentas aisladas que proporcionaron la cantidad de agua necesaria. El grado de madurez, sanidad, acidez y color de la uva fueron los idóneos para la elaboración de nuestro primer vino.

