

MIGUEL MERINO GRAN RESERVA 1995 FORMATO MÁGNUM En las grandes añadas reservamos y embotellamos unos pocos litros en botellas de mágnum, donde el vino evolucionará más lentamente. Un vino de color cereza intenso, aromas a frutas negras maduras con fondo de tostados finos, chocolate y café, y un paso por boca elegante y largo.



FICHA TÉCNICA

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

Variedades de uva: Tempranillo (96%), Graciano (3%) y Mazuelo (1%).

Cepas: De viñas muy viejas –más de 30 años de media–, todas de Briones.

Grado alcohólico: 13,5% vol.

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

Elaboración: La fermentación tumultuosa transcurrió a una temperatura constante y controlada entre 29° C y 30° C, con remontados y bazuqueos frecuentes, durante casi tres semanas. El tiempo de maceración fue de 23 días. La fermentación maloláctica comenzó de manera espontánea y continuó sin incidentes a 19,5° C de temperatura.

Clarificación: Suave clarificación de los fondos de las barricas llevada a cabo con la clara de huevos frescos.

Crianza: Larga crianza en tres barricas nuevas de roble francés Allier y una de roble americano, elaboradas por Murúa.

Trasiegas: El vino fue trasegado cada seis meses. Cada ocho o nueve semanas rellenamos a rebosar cada barrica para reducir la oxidación del vino.

La cosecha: 1995 tuvo la consideración de añada Excelente y es ya sin duda catalogada como una de las mejores del siglo. Sus vinos han evolucionado mejor que los de la mítica 1994.

Edición limitada a 604 mágnum.