

MIGUEL MERINO GRAN RESERVA 1996 Sólo en las mejores añadas seleccionamos las mejores uvas de las cepas más viejas para elaborar nuestro Gran Reserva. Vino de **color** rojo picota con tonos granate y fuego. **Aromas** a frutas rojas maduras (guindas y cerezas), con tonos de ciruelas secas y fondo floral. Matices lácteos muy limpios provenientes de la barrica (vainilla y coco). Recuerdos especiados (pimienta, clavo, canela) y toques balsámicos (eucalipto, hierbabuena) Largo, intenso y agradable. En **boca** es sedoso y redondo, pero intenso; taninos pulidos y sabrosos. Esmerado equilibrio entre fruta, acidez y madera. Final largo y goloso. Muy buena estructura de concepción clásica.



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, con un 3% de Graciano y 2% Mazuelo.

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 % vol.

Crianza: Criado durante más de dos años en 12 barricas nuevas de roble francés y 4 de roble americano.

Progresión: El vino ha evolucionado muy positivamente desde su embotellado en marzo de 2000. Esta evolución mantendrá su trayectoria ascendente, por lo menos, unos cinco años, y continuará estable por un largo período de tiempo.

Producción: 4.790 botellas.