

MIGUEL MERINO GRAN RESERVA 1999 Sólo en las mejores añadas seleccionamos las mejores uvas de las cepas más viejas para elaborar nuestro Gran Reserva. Un Gran Reserva muy vivo, de color rojo oscuro e intenso, aromas a frutas de hueso (albaricoque, ciruela), especias, tabaco y cacao. En boca es sedoso y equilibrado, con un final largo y elegante.



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 6 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: 3.980 botellas y 698 mágnum.