

MIGUEL MERINO RESERVA 2000 es un vino cuyos rasgos claramente revelan el suelo blanco y el clima atlántico de la Rioja Alta. Un Reserva de **color** rojo picota oscuro y ribetes brillantes y vivos, con **aromas** a fruta negra madura, avellanas y especias. En **boca** destacan los taninos dulces y la fruta madura, enmarcadas por las notas balsámicas y el complejo aporte del roble.



FICHA TÉCNICA

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

Variedades de uva: Principalmente Tempranillo (96%), y Graciano.

Viñas: Viñas muy viejas –más de cuarenta años de media–, todas de Briones.

Vendimia: Todas las uvas son vendimiadas a mano en cajas de plástico de 10 kg. Posteriormente son depositadas una a una en la mesa de selección (no tenemos tolva de descarga).

Elaboración: Fermentación tumultuosa a 30° C., con remontados y bazuqueos frecuentes, durante más de dos semanas. La fermentación maloláctica se inicia de forma espontánea y transcurre y acaba perfectamente. Suave clarificación antes de pasar a barricas.

En roble: 28 meses en 82 barricas nuevas de Murúa de roble americano y 35 de roble francés Allier. El vino fue trasegado cada seis meses, rellenando cada barrica a rebosar con el mismo vino para reducir oxidación. Clarificación con clara de huevos frescos.

Embotellado: Embotellamos sin filtrar 26.312 botellas de nuestro Reserva de 2000 en enero del año 2003.

Grado alcohólico: 13,17 % vol.

Acidez Total: 5,6 gramos/ litro, en tartárico.

pH: 3,58