



MIGUEL MERINO RESERVA 2001

Un vino que recupera la elegancia y el equilibrio de los mejores Reservas de la Rioja Alta.

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 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: 25 meses en 61 barricas nuevas de Murúa compuestas por duelas de roble americano y tapas de roble francés. 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 18.246 botellas de nuestro Reserva de 2001 en abril del año 2003.

Grado alcohólico: 13,61 % vol.

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