

MIGUEL MERINO RESERVA 2003 Las añadas cálidas y secas como la 2003 puedes ser realmente interesantes en la Rioja Alta, especialmente cuando cuentas con viñas viejas, que soportan mucho mejor las condiciones extremas. Éste es uno de los Reservas más intensos y afrutados que hemos elaborado, con un buen recorrido por delante.



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 12 kg. Posteriormente son depositadas una a una en la mesa de selección (no tenemos tolva de descarga).

Elaboración: Ni pre ni post maceramos: realizamos una fermentación controlada en pequeños depósitos de acero inoxidable en la que intentamos respetar todos los matices y sutilezas de nuestras uvas. La fermentación maloláctica se inicia de forma espontánea y transcurre y acaba perfectamente.

En roble: 16 meses en 27 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 8.012 botellas de nuestro Reserva de 2003 en primavera del año 2005.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.