

MIGUEL MERINO RESERVA 1994 es el primer vino elaborado por nuestra Bodega. Un vino de color rojo rubí intenso y profundo, con tonos vivos. En nariz los aromas se abren en abanico desde frutos rojos maduros hasta toques ahumados y especiados. Intenso y elegante. En boca tiene un comienzo incisivo, con sabores afrutados y tostados que se desarrollan hasta llegar a matices de ciruelas, chocolate, roble y minerales. Buena estructura y equilibrio; persistencia alta y final pleno.

FICHA TÉCNICA

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

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

Viñas: Viñas muy viejas –todas de más de 33 años–, 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 alcohólica a temperatura constante y controlada entre 29°C y 30°C, con levadura autóctona. Frecuentes remontados y bazuqueos manuales. Tiempo de maceración: 23 días. La fermentación maloláctica se inicia de forma espontánea y transcurre perfectamente a 19,5° C. Decantación y trasiego a tino de roble de 200 Hl., donde permanece 19 meses.

En roble: Antes de entrar a barrica, suave clarificación con clara de huevo fresco. Crianza de 18 meses en sesenta barricas nuevas de roble americano y treinta de roble francés Allier. Las trasiegos se realizaron cada seis meses con eliminación de sedimentos por decantación. Cada 8 ó 9 semanas se rellena a rebosar cada barrica.

Producción: 26.813 botellas.

Grado alcohólico: 13,2 % vol.

Acidez Total: 5,57 gramos/ litro, en tartárico.