

D.O.C. RIOJA **MIGUEL MERINO RESERVA 1996**

FICHA DE CATA

VISTA: Rojo picota con tonos granate y teja viva.

NARIZ: Frutas rojas muy maduras, de la familia de las guindas, con tonos de albaricoque seco y fondo floral. Matices lácteos (vainilla y coco). Recuerdos especiados (pimienta blanca, clavo), canela y toques balsámicos (eucalipto) Cuero inglés. Largo, intenso y agradable.

BOCA: Sedoso pero intenso; taninos incisivos y finos. Retrogusto a vendimia. Final largo y goloso. Muy buena estructura de concepción clásica.

FICHA TÉCNICA



Origen: D.O.C. RIOJA. De viñas de treinta y seis y cincuenta y cuatro años, ubicadas en Briones, en la Rioja Alta.

Variedades de uva: Tempranillo, con un 3% de Graciano y 2% Mazuelo.

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.

Grado alcohólico: 13 % vol.

Aditivos: Solamente SO2.

Envejecimiento: 22 meses en barrica y más de dos años en botella antes de salir de bodega.

En roble: En enero de 1998 el vino fue trasegado desde tinos de roble a sesenta barricas nuevas de roble americano y a veintiocho de roble francés Allier. Cada dos meses se procedió a un rellenado a rebosar de cada barrica, a fin de reducir su oxidación. Nuevas trasiegos tuvieron lugar cada seis meses hasta marzo de 2000, cuando embotellamos, sin filtrar, las 29.184 botellas de esta añada.

Progresión: El vino ha evolucionado muy positivamente desde su embotellado en marzo de 2000. Esta evolución mantendrá su trayectoria

ascendente, por lo menos, unos cinco años, y continuará estable por un largo período de tiempo.