

UNNUM DE MIGUEL MERINO 2001 Este vino procede de tres viñas privilegiadas: Mendigüerra (plantada en 1931), Caralacueva (1931) y La Loma (1946), situadas en laderas de Briones, Rioja Alta, en suelos calcáreos muy pobres a una altitud superior a 550 metros. Vino de **color** rojo oscuro, intenso y brillante, con predominio de **aromas** de frutos rojos, especias y hierbas balsámicas (menta, eucalipto, regaliz). En **boca** es cremoso y equilibrado, con un refrescante fondo balsámico. Atrevido y elegante.



FICHA TÉCNICA

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

Variedades de uva: Tempranillo.

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

Elaboración: Fermentación vínica a 30° C., con remontados y bazuqueos frecuentes, durante más de dos semanas en un depósito de 5.500 Kg.

Maloláctica: A principios de noviembre el vino pasó a 20 barricas nuevas de la Tonelería Murúa con duelas de roble americano y tapas de roble francés, en una habitación a 19° C. Cada día analizamos la evolución de todas ellas y batoneamos cada barrica al alba y al anochecer.

En roble: 20 meses en las mismas 20 barricas, con trasiegos cada seis meses. Rellenamos cada barrica a rebosar con el mismo vino para reducir oxidación cada 12 semanas. Clarificación con clara de huevos frescos.

Embotellado: Embotellamos sin filtrar 5.390 botellas en junio de 2003.

Grado alcohólico: 13,47 % vol.

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

pH: 3,48