

UNNUM DE MIGUEL MERINO 2005 Este vino procede de tres viñas privilegiadas: Mendigierra (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. No utilizamos fertilizantes artificiales y todos los laboreos (poda, espergura, aclareos y deshojados) son hechos a mano.



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.

Maloláctica: A principios de noviembre el vino pasó a 32 barricas nuevas de robles francés y americano de las tonelerías Murúa, Cadus y Taransaud, en una habitación a 19° C. Cada día analizamos la evolución de todas ellas y las batoneamos para remover las lías.

En roble: 15 meses en las mismas 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 9.338 botellas en mayo de 2006.

Grado alcohólico: 13,7 % vol.

Acidez Total: 5,7 gramos/ litro, en tartárico.

pH: 3,38