

VITOLA de Miguel Merino Reserva 2003 Un Reserva expresivo y complejo como resultado de la buena fusión entre fruta y roble. Vino de color cereza limpio y brillante, con predominio de aromas de fruta compotada, especias procedentes del roble y hierbas balsámicas. En boca es fresco e intenso, largo y equilibrado.



FICHA TÉCNICA

Viñedos: Cepas plantadas en vaso en Briones entre 1952 y 1973. Todas se encuentran en las laderas de las colinas más alejadas del río Ebro, en suelos pobres de composición eminentemente calcárea.

Características de la añada: 2003 fue un año duro en la Rioja Alta por el calor extremo y la escasez de precipitaciones. A diferencia de las jóvenes, las viñas viejas mantuvieron buena parte de su masa foliar. Lógicamente no hubo ataques de botritis, mildiu u oidio.

Vendimia: La recolección de la uva se adelantó unos días con respecto a otros años. Vendimia a mano en pequeñas cajas de plástico, donde la uva es transportada a la mesa de selección, que en 2003 fue imprescindible para separar los granos sobremaduros y semipasificados, completamente desequilibrados.

Fermentaciones: Fermentación controlada a 30°C en depósitos abierto, y otro en cerrado al atardecer) y varios bazuqueos manuales. La fermentación maloláctica arrancó de forma espontánea y transcurrió sin problemas justo después de la fermentación alcohólica.

Crianza: 26 meses en 52 barricas nuevas elaboradas con duelas de roble americano (Wisconsin) y tapas de roble francés (Allier), de la Tonelería Murúa. Trasiegos cada 6 meses, separando los fondos y clarificándolos con clara de huevo. Cada 3 meses rellenamos a rebosar todas las barricas. Embotellado en la primavera de 2006.

Variedades: Tempranillo (96%) y Graciano (4%). pH : 3,67

Grado alcohólico: 13,36% vol. **Acidez Total:** 4,78 gramos/litro, en tartárico.

Producción total: 11.760 botellas.