

VITOLA de Miguel Merino Reserva 2004 Un Reserva expresivo y complejo como resultado de la buena fusión entre fruta y roble. Bonito color rojo cereza con matices brillantes. Aromas de fruta madura (albaricoques, ciruelas, frutos negros), combinados con especias de la crianza (vanilla, pimienta negra, clavo) y un fondo balsámico y mineral (regaliz, eucalipto) procedente del suelo riojalteño. En boca es sedoso, amplio y muy largo.



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: 2004 es una de las mejores añadas de las últimas décadas en la Rioja Alta. La fruta maduró lenta y constantemente hasta una vendimia larga y tardía, a mediados de octubre. Esta cosecha apunta una muy larga vida.

Vendimia: Vendimia a mano en pequeñas cajas de plástico, donde la uva es transportada a la mesa de selección, donde nos aseguramos de que sólo los racimos perfectos llegan a los depósitos de fermentación.

Fermentaciones: Ni pre ni post maceramos; llevamos a cabo una fermentación suave y corta que respete los matices más delicados de nuestras uvas. Fermentación controlada a 29-30°C en depósitos de acero inoxidable, con varios remontados diarios. La fermentación maloláctica arrancó de forma espontánea y transcurrió sin problemas justo después de la fermentación alcohólica.

Crianza: casi dos años de crianza en 65 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 2007.

Variedades: Tempranillo (96%) y Graciano (4%).

Producción total: 19.404 botellas.