

D.O.C. RIOJA **VITOLA** de Miguel Merino RESERVA 1997

FICHA DE CATA

VISTA: Rojo rubí, con tonos vivos y bordes oscuros.

NARIZ: Frutas negras maduras. Confitería, pastelería. Pimienta negra y ligera sobremaduración.

BOCA: Sedoso y equilibrado. Amplio, golosón. Bien estructurado. Final largo y amplio.

FICHA TÉCNICA

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

Variedades de uva: Principalmente Tempranillo, con un 3% de Graciano.

Elaboración: Fermentación tumultuosa a 30° C., con remontados y bazuqueos frecuentes, durante casi tres semanas. La fermentación maloláctica se inicia de forma espontánea y transcurre y acaba perfectamente. Suave clarificación antes de pasar a barricas.

Grado alcohólico: 13,2 % vol. (13% en la etiqueta)

Aditivos: Solamente SO₂ (menos de 100 mg. / l.)

Envejecimiento: 24 meses en barrica y casi dos años en botella antes de salir de bodega.

En roble: El 4 de marzo de 1998 el vino fue trasegado desde tinós de roble a setenta barricas nuevas de roble americano y a treinta y seis de roble francés Allier. Trasegado cada 26 semanas, y rellenada cada barrica con el mismo vino cada ocho o nueve semanas, pasó definitivamente a botella, sin filtrar, en marzo de 2001. Se llenaron 30.822 botellas, todas ellas etiquetadas posteriormente con la marca VITOLA.

La cosecha: Un verano abundante en precipitaciones y con bajas temperaturas marcó la cosecha de 1997, que pudo enderezar su rumbo gracias al tiempo soleado y seco de los meses de septiembre y octubre. El Consejo Regulador calificó esta añada como “Buena”.

