

VITOLA de Miguel Merino Reserva 1999 En las añadas difíciles, nuestra mesa de selección nos permite elaborar vinos con la estructura y calidad necesarias para convertirse en un Reserva de Rioja. Vino de **color** rojo brillante con tonalidades oscuras, en nariz es balsámico y especiado (pimienta, clavo, canela, laurel, caja de puros), con **aromas** a frutos rojos y negros silvestres (moras, arándanos, grosellas). En **boca** es afrutado, intenso y elegante, con notas ahumadas y golosas. Equilibrado, con taninos intensos y con larga vida por delante.

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 4% de Graciano.

Elaboración: Vendimiamos a mano y transportamos la uva en pequeñas cajas para evitar que los racimos se aplasten. Toda la fruta es revisada en nuestra mesa de selección. La uva, despallada, llega a los depósitos de fermentación a través de un sistema peristáltico que no perjudica la integridad de los granos. De este modo logramos una maceración semicarbónica. La fermentación alcohólica transcurrió a 30° C., con remontados y bazuqueos frecuentes, durante casi tres semanas. La fermentación maloláctica se inició de forma espontánea y transcurrió y acabó perfectamente. Suave clarificación antes de pasar a barricas.

Grado alcohólico: 13,2 % vol. **Acidez total:** 5,6 gramos/ litro, en tartárico.

Crianza: La firme y poderosa estructura de los taninos del vino aconsejó una larga crianza en roble. El vino reposó durante casi tres años en 66 barricas nuevas de roble americano y 32 de roble francés de la casa Murúa.

Embotellado: En junio de 2003, embotellamos, sin filtrar, las 28.840 botellas de esta añada.

La cosecha: 1999 fue una de las cosechas más difíciles de los últimos años en la Rioja Alta. En estos casos, las viñas viejas adquieren aún más relevancia: entre otras cosas sus raíces, más largas, llegan a una mayor profundidad del subsuelo, donde residen las reservas acuíferas y las sales minerales; emplean menos energía en crecer, pues ya están formadas. Además, la mesa de selección fue determinante para impedir que cualquier racimo imperfecto llegara a los depósitos.

