

# Bodega Miguel Merino

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 4% Graciano, 96% Tempranillo

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06320511835

Anbefales til:



## 2018 GRAN RESERVA

### Rioja, Miguel Merino

#### Distriktet

Rioja distriktet ligger langs Ebro floden i det nordøstlige Spanien midt imellem Middelhavet og Atlanterhavet og nyder godt af det specielle mikro-klima, som er perfekt til vindyrkning. Her giver de mørke Tempranillo druer kraftige og krydrede vine, som ofte er velegnede til lang lagring, og som i dag anses for at være nogle af Europas bedste rødvine.

Rioja har de senere år gennemgået en kæmpe udvikling. En hel generation af nye producenter har haft modet til kombinere traditioner med nytænkning. Lovgivningen tager i dag mere hensyn til markedets behov, og det har ofte betydet mere spændende og moderne vine. Rioja var i øvrigt det første vindistrikt i Spanien, som fik top-klassifikationen Vinos de Denominación de Origen Calificada (DOCa). Også de hvide Rioja vine har fået et løft, idet man i 2008 udvidede de tilladte druesorter med de lokale druer Maturana Blanca, Tempranillo Blanco og Turruntés samt mere internationale kendte druer som Chardonnay, Sauvignon Blanc og Verdejo.

#### Producenten

Da Miguel Merino, efter i mange år at have hjulpet andre producenter med at eksportere deres vine, besluttede at realisere sin drøm om selv at producere vin, blev det i Rioja, han fandt stedet, der opfyldte alle hans ønsker. Han købte et gammelt hus i udkanten af Briones og efter mange år med restaurering af huset, bygning af nye kældre og beplantning af nye parceller, var han efterhånden blevet anerkendt som en af de mest seriøse producenter i området. Hans første årgang var 1994, men desværre blev 2021 hans sidste, da han pludseligt afgik ved døden kort efter, den var bragt i hus. Det er nu herefter Miguel Merinos søn, som også hedder Miguel, der viderefører faderens store projekt, så heldigvis er fremtiden sikret i forhold til at opretholde leverancen af disse fortræffelige Rioja-vine.

Vinmarkerne udgør i dag næsten 13 ha., fordelt på 24 små parceller, og er beplantede med områdets mest klassiske druesorter: Tempranillo, Garnacha og Mazuelo samt en smule Viura og Garnacha Blanca. Jordbunden på markerne består hovedsageligt af kalksten, sand og ler, som er perfekt til netop disse druer.

Høsten foregår manuelt, og druerne lægges i små kasser for at undgå, at de bliver maste og dermed udsættes for oxidering. Efterfølgende bliver de hurtigt transporteret til kælderen, hvor der praktiseres en langsom, kølig gæring med druernes egne gærceller. Både den lange malolaktiske gæring og modningen foregår på amerikansk, fransk og ungarsk eg og varer i 10-25 måneder, afhængig af den enkelte vin.

Bodegas Miguel Merino producerer nogle af de fornemmeste vine, som Rioja-distriktet kan byde på. De er meget aromatiske, sprøde og harmoniske, samtidig med at de har områdets klassiske krydrede og kødfulde karakter.

#### Produktet

Gran Reserva er lavet på Tempranillo (96%) og Graciano, som kommer fra to parceller nær Briones med vinstokke plantet i 1950 på den ene og i 1960 på den anden. Begge ligger i 550 m.o.h. på fattige, kalkholdige jordbunde og vender mod sydvest. Druerne sorteres meget kraftigt under høsten og transporteres til vingården i små kasser af ca. 15 kg. Her gennemgår de en yderligere sortering for kun at bruge de bedste bær.

Gæringen foregår på små ståltanke og efterfølges af en malolaktisk gæring. Efter en skånsom naturlig bundfældning er vinen derefter overført på nye barriques af fransk eg fra Allier, bygget af Murua Coopers. Modningen på disse nye fade varer i 24 måneder med en efterfyldning hver 6. måned. Derefter modnes vinen i yderligere 12 måneder i tidligere brugte fade. Efter aftapning er vinen modnet 2 år i kælderen.

Gran Reserva laves kun i de allerbedste årgange. Vinen er meget dyb i duften og samtidig nærmest kølig, med god bid. I smagen har den en god struktur og med iltningen i glasset kommer der masser af frugtnuancer, blomster, abrikoser og desuden intense toner af tobak, chokolade, nellike og kardemomme. Vinen har en lang, elegant eftersmag med god harmoni mellem de krydrede toner og frugt karakteren.

Fremragende til vildtkød, okse og lam og kan sagtens klare retter serveret med mørke saucer, evt. med svampe eller med vilde bær. Vinen har godt af en iltning på karaffel inden servering - gerne 1-2 timer.



Tim  
Atkin  
94/100 pts

The  
WINE  
ADVOCATE  
94/100 pts

VINOBLE