Bodega Miguel Merino

2022 LA LOMA

Rioja, Miguel Merino

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 10% Grenache, 90% Tempranillo
Lagring: 12 Mdr på franske fade
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 5 g/L
Restsukker: 0,1 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06320612235
Anbefales til:

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 Bianco 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
Tempranillo (90%) og Garnacha (10%) - druerne til denne vin hentes på vinmarken "La Loma" (1,4 ha.) nær Briones med busk-vinstokke (vaso) plantet i 1946. Marken ligger på en ret stejl, østvendt skråning i 534-550 m.o.h. Den ene ende af marken har en fattig, kalkholdig jordbund, som giver friske og elegante vine, mens den anden ende af marken er mere ler- og mergelholdig, hvilket sikrer vine med god struktur, fedme og tannin. Sammensætningen af disse to vinstilarter giver en flot og sjælden harmoni.

Druerne transporteres til vingården i små kasser af ca. 15 kg. Her gennemgår de en yderligere sortering for kun at bruge de bedste druer. Efter en klassisk afstilkning og en let masning, gennemgår druerne en kold maceration i 3 dage, inden gæringen starter. Gæringen foregår separat for hver parcel og druesort, på små ståltanke. Derefter flyttes de forskellige cuvéer over på franske træfade af 500 l. (1-4 år gamle), hvor den malolaktiske gæring, efterfulgt af en modning i 14 måneder foregår. Sammenstikningen af de forskellige vine foretages lige inden aftapning (uden filtrering).

De to forskellige jordbundstyper på vinmarken giver en spændende balance mellem de frugtrige, delikate toner og de mere kødfulde og strukturerede nuancer. Tempranillo dominerer og giver klassiske nuancer af mørke bær i både duft og smag, mens Garnacha bringer mere saftige, rødlige toner af kirsebær og mandler. Smagen er først og fremmest frugtrig og elegant, men med iltningen bliver den dybere og mere kompleks. Meget harmonisk og charmerende.

Server den efter en iltning på ½ til en time på karaffel. Den egner sig fint til alle kødretter: Kalv, okse, lam og vildt.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

Tim Atkin MW
96/100 pts

vinous
94/100 pts

VINOBLE