

# Bodega Miguel Merino

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Graciano, 95% Tempranillo

Lagring: 24 Mdr på amerikansk eg

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 5 g/L

Restsukker: 0,1 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06320311935

Anbefales til:



## 2019 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 druerne 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

Reserva er lavet på Tempranillo (96%) og Graciano, som kommer fra forskellige parceller med vinstokke plantet i 1960'erne, omkring Briones, på fattige, kalkholdige jordbunde, langt fra de frodige jorde ved floden Ebro bred. 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 på nye træfade. Efter en skånsom naturlig bundfældning er vinen derefter overført på barriques (70% nye) lavet med stave af amerikansk eg og top og bund af fransk eg, bygget af Murua Coopers. Modningen varer i 24 måneder med en omstikning to gange om året og en efterfyldning hver 6. uge. Vinen aftappes uden filtrering og modnes derefter i 3 år på flaske inden den frigives.

En meget klassisk Rioja Reserva for Rioja Alta området. Vinen er meget intens og mørk i farven. Duften er meget aromatisk og åben med god frugtsødme. I smagen udvikler vinen sig godt efter lidt iltning og byder på nuancer af solbær, peber og kakao. Eftersmagningen er lang og kompleks med god balance mellem tannin og frugtsødme.

VINOBLE