

MIKADO



A LOS PIES DEL MONTE YERGA, EN EL CORAZÓN DE LA RIOJA BAJA, SE SITUAN NUESTROS VIÑEDOS. UNA ZONA MARCADA POR UN CLIMA DE GRAN INFLUENCIA MEDITERRÁNEA.



Nueve Uvas es un viaje a través del territorio, las variedades y sus gentes. Un viaje a través del vino. Bebemos de la tradición de cada zona para crear conceptos nuevos. Vinos diferentes que sean el reflejo de las variedades de las que nacen. Nada es más importante que la identidad.

Mikado es el nombre de nuestro proyecto en la Denominación de Origen Calificada Rioja. En el corazón de la Rioja Baja, se sitúan las viñas que dar lugar a nuestros vinos, fruto de la colaboración con la familia Ruíz.

Aquí, a los pies del monte Yerga, en el municipio riojano de Aldeanueva de Ebro, las condiciones particulares de un clima con mayor influencia mediterránea que el resto de la Rioja, la convierten en la más particular de las tres subzonas a nivel climático. Esto nos permite disponer de uvas más sanas y con mejor maduración.

El nombre de Mikado proviene de una de las máquinas a vapor más famosas de la historia ferroviaria de España. Este modelo de locomotora fue la última en prestar servicio activo en nuestro país. Legendarias por su robustez y sencillez, las Mikado fueron las encargadas de transportar el vino de Rioja durante décadas.

Este proyecto se compone de dos vinos tintos. Mikado 141 y Mikado Nº 8.

Mikado 141, que recuerda en su nombre a la disposición de ejes de las locomotoras Mikado, es un plurivarietal con 12 meses de crianza.

Mikado Nº 8 es un monovarietal de tempranillo procedente de la finca El Salobral, con 14 meses de crianza en las mejores maderas.

MIKADO ES EL NOMBRE DE UNA MÁQUINA DE VAPOR MÍTICA EN LA HISTORIA DE ESPAÑA. LEGENDARIAS POR SU ROBUSTEZ, FUERON LAS RESPONSABLES DE TRANSPORTAR EL VINO DE RIOJA DURANTE AÑOS.

NUEVE UVAS ELABORA DOS VINOS EN LA RIOJA. MIKADO 141, UN CRIANZA CON GRAN EXPRESIÓN FRUTAL. MIKADO Nº 8, UNA EDICIÓN LIMITADA DE “EL SALOBRAL”.

LA RIOJA BAJA

La histórica y mundialmente conocida Denominación de Origen Calificada Rioja no es en realidad una denominación uniforme, sino que en ella encontramos tres subzonas distintas, con paisajes y personalidades propias que hacen que sus vinos sean también dispares.

Situada en el extremo Sureste de la denominación, las casi 17.000 ha. que forman la Rioja Baja se benefician de una marcada influencia mediterránea que la convierten en la más particular de las tres subzonas a nivel climático. Con temperaturas más cálidas, entorno a los 14°C de media y precipitaciones menores, alrededor de 370 mm anuales.

Estos factores, combinados con una menor altitud y la composición de los suelos, aluviales en su mayoría, permiten a la Rioja Baja ofrecer vinos de mayor grado y estructura, hecho que explica que tradicionalmente sus vinos se hayan utilizado para añadir cuerpo a los de las otras dos subzonas.

A diferencia del resto de la Rioja, es aquí dónde encontramos más diversidad de variedades. Además del tradicional Tempranillo, otras castas como la garnacha o el graciano encuentran unas condiciones muy propicias.

LOS VIÑEDOS

Las características del clima en esta zona, con fuertes vientos, temperaturas más altas y menos lluvias, favorecen viñedos más sanos y fuertes, con uvas de gran calidad que alcanzan un buen nivel de maduración.

Las uvas de Tempranillo, Garnacha y Graciano que utilizamos para nuestro vino más frutal y fresco, el Mikado 141, proceden de viñedos con una edad media de 45 años. Situados sobre suelos en general franco-arcillosos a diferentes altitudes entre los 375 y los 600 m.



Para el Mikado Nº 8, empleamos exclusivamente uvas de Tempranillo procedentes de un único viñedo. En El Salobral se respira aventura y conocimiento. Esta viña, que se asienta a los pies del monte Yerga a una altura de 385 m. se compone de 15 ha. plantadas en vaso y espaldera.

LOS VINOS

Nueve Uvas elabora dos vinos en Rioja. Mikado 141 y Mikado Nº 8.

Mikado 141 es nuestro vino más frutal. Procedente de diferentes viñedos asentados todos alrededor del núcleo de Aldeanueva de Ebro. Fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con remontados diarios. Posteriormente se realiza una crianza en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) durante 12 meses. Clarificación natural en la propia barrica con trasiegos cada 4 meses. Finalmente se somete a un proceso de afinado en botella durante un mínimo de 12 meses. El resultado es un vino que rinde homenaje a los vinos clásicos de Rioja pero con un perfil más moderno. Con gran expresión frutal y taninos sedosos y elegantes.

PARA MIKADO Nº 8 EMPLEAMOS SOLO UVAS DE TEMPRANILLO DE UN ÚNICO VIÑEDO. EN “EL SALOBRAL” SE RESPIRA AVENTURA Y CONOCIMIENTO A LOS PIES DEL MONTE YERGA.

Mikado Nº 8 es un vino de finca. Elaborado exclusivamente con uvas de Tempranillo procedentes de El Salobral. Debe el 8 de su apellido al número de un depósito de acero. Un depósito que nos sedujo desde el primer sorbo que tuvimos la suerte de degustar. Un sorbo que ahora se convierte en un vino de edición limitada para poder compartir con todos la emoción que nos produjo aquel primer trago.

Tras una vendimia manual, se somete a una maceración en frío a 15°C durante 3 días. Fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. Crianza en barricas de 225 l nuevas y de 2º uso de roble francés (80 %) y americano (20 %) durante 14 meses.
