

Castillo Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2019

Fundado en 1964 en la misma localidad riojana que Manuel Quintano, el monje que en el siglo XVIII trajo las técnicas de envejecimiento del vino de Burdeos a España, Bodegas y Viñedos Labastida conserva su espíritu pionero en vinicultura. Sin embargo, a pesar de sus modernas instalaciones, provistas de la última tecnología para la elaboración del vino, son los viñedos de Labastida los que distinguen a esta bodega. Sus más de 500 hectáreas se enmarcan entre la ribera del río Ebro y las faldas de las montañas de la Sierra de Cantabria, en una de las zonas más auténticas y privilegiadas de toda La Rioja. Los vinos están protegidos del viento y de las lluvias del Atlántico, al tiempo que aprovechan los vientos del Mediterráneo traídos por el Ebro. El resultado es un equilibrio perfecto de precipitaciones, con días cálidos y noches frescas, lo que convierte a los viñedos de Labastida en unos de los mejores de La Rioja.

Vendimia

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. No hubo precipitaciones excesivas pero sí muy bien repartidas a lo largo del año, lo que ayudó a que los viñedos no dieran signos de sequía y permitieran que la uva madurara perfectamente. El único momento crítico provocado por las lluvias fue la caída de 70 litros en septiembre, que produjo alguna rotura en las bayas, especialmente en las blancas y afortunadamente fue insignificante gracias a las altas temperaturas de los días siguientes por encima de los 30 grados. Esto secó las uvas por completo y no permitió que se desarrollara la temible botritis. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

Vinificación

La uva se despalilla a su entrada en la bodega para asegurar una fermentación y maceración óptimas. Esta última dura 17 días y se realiza bajo un estricto control para que la temperatura nunca supere los 26 °C. Los tanques se sangran por gravedad y en el vino se produce la fermentación maloláctica de forma natural.

Envejecimiento

100 % tempranillo. La crianza se realiza en barricas de roble americano y francés, que se tuestan suavemente para no alterar el carácter original del vino y prolongar la crianza. El vino se trasiega a los 6 meses, se extrae de las barricas a los 12 y luego se clarifica. A continuación, se estabiliza durante 25 días y se embotella directamente, sin ningún tipo de filtración.

Notas de cata

Color: Tono rubí en el centro, con un profundo color oscuro y ribete vivo.

Nariz: Mermelada de cerezas y moras. La madera, aunque se nota, complementa el carácter abiertamente afrutado del vino, añadiendo algunas notas de canela y vainilla tostada

Boca: En boca muestra una mezcla de lácteos y frutas marinadas. Muestra cuerpo, buena complejidad, fuerza, y riqueza de matices

Maridaje: Todo tipo de carnes blancas y embutidos, como salchichas o chorizo español

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	25 años.
Viñedos	RIOJA ALAVESA.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	80 % roble americano y 20 % roble francés.
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	12 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,5 g/L
pH	3.66
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.

