Castillo Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2020

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 equilibro 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

La añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

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

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





Datos tecnicos

Varietales	95% Tempranillo 5% Garnacha
Edad Viña	25 años.
Viñedos	RIOJA ALAVESA.
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	2,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



JAMES SUCKLING - 2023 USA



WINEREVIEW ONLINE - 2023 USA