

# Castillo Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Castillo Labastida Madurado 2021

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 viticultura. 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

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

### Vinificación

100 % tempranillo. La uva se despallila y estruja antes de someterse a una maceración en frío a 6 °C durante 36 horas. Posteriormente, el mosto y los hollejos pasan a depósitos de acero inoxidable y fermentan a una temperatura constante de 26 °C. Tras la fermentación, el vino se sangra y, al cabo de un mes, comienza la fermentación maloláctica de forma natural.

### Envejecimiento

El vino se cría durante 3 meses en roble americano y francés, con bñtonnage semanal. Posteriormente se trasiega a depósitos de hormigón, donde se decanta de forma natural antes de ser filtrado y embotellado.

### Notas de cata

**Color:** Centro brillante e intenso, con ribete color rubí. Muy limpio.  
**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.  
**Boca:** Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.  
**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



### Datos técnicos

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Varietales                           | 100% Tempranillo.                                |
| Edad Viña                            | 15 años.   |
| Viñedos                              | RIOJA ALAVESA.                                   |
| Temperatura Fermentado               | 26°C   |
| Período de Fermentación y Maceración | 16 Días  |
| Composición Barrica                  | 80 % en roble americano y 20 % en roble francés. |
| Edad Barrica                         | Segundo/Tercer vino                              |
| Tiempo en Barrica                    | 6 meses.   |
| Tiempo en botella                    | Mínimo de 3 meses.                               |
| Contenido de Alcohol (vol)           | 14% vol  |
| Total Acidez (gr/l)                  | 4,6 g/L  |
| pH                                   | 3.69   |
| Libre de SO2 (MG/L)                  | 31 mg/L  |
| Azúcal Residual (GR/L)               | 1,1 g/L  |
| Temperatura sugerida para servir     | 16-18°C  |
| Vinicultor                           | Javier Cereceda.                                 |