

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

90 % tempranillo y 10 % otras variedades. Este vino fermenta a una temperatura constante y controlada de 28 °C y el mosto se remonta diariamente durante 16 días. Los tanques se sangran por gravedad y a las 3 semanas se produce en el vino la fermentación maloláctica de forma natural.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría durante 16 meses en barricas de roble americano y francés de entre 2 y 3 años y con un tostado medio. El vino se trasiega cada 7 meses. Tras el trasiego final, el vino se clarifica con una cantidad mínima de proteína vegetal, se decanta y se embotella directamente sin ningún tipo de filtración.



NOTAS DE CATA

Color: Un intenso corazón color cereza oscuro con ribete rosado. Limpio y brillante.

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.

DATOS TECNICOS

Varietales	90% Tempranillo, 10% other varietals.
Edad Viña	Promedio de más de 40 años.
Temperatura Fermentado	27°C
Período de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	70% Americano & 30% Roble Francés
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	16 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 20 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,77 g/L
pH	3.78
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,64 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.

PREMIOS



JAMES SUCKLING
 - 2020 USA