

Castillo Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva 2017

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

La cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

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 18 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: Complejo, con buena intensidad. Sobre un fondo de fruta madura, se muestra notas de cacao, frutas silvestres (cereza negra) y un toque de menta. Notas minerales y balsámicas. La madera está bien integrada.

Boca: Lleno de sabor en el paladar con una base de frutos silvestres maduros. Taninos agradables y final suave como la seda.

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	90% Tempranillo, 10% other varietals.
Edad Viña	Promedio de más de 40 años.
Temperatura de Fermentación	27°C
Periodo de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	70% Americano & 30% Roble Francés
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 20 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,1 g/L
pH	3,72
Libre de SO2 (MG/L)	31 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



JAMES SUCKLING
- 2023 USA