

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

100 % tempranillo. La uva despalillada se somete a una maceración prefermentativa en frío durante 36 horas a 6 °C para optimizar la extracción de los aromas presentes en los hollejos. A continuación, el mosto fermenta a 26 °C y macera durante un total de 14 días. Tras el trasiego, al cabo de un mes se produce la fermentación maloláctica espontáneamente. Finalmente, el vino se deposita en depósitos de hormigón para fomentar el proceso de decantación, con lo cual está listo para su filtrado y embotellado.



NOTAS DE CATA

Color: Un centro profundamente estratificado, con tonos malva en el ribete. Vivo, limpio y estratificado.

Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

Boca: Ligerero 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	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 15 años.
Viñedos	RIOJA ALAVESA.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	4 Años
Tiempo en botella	Mínimo de 1 mes.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	4,5 g/L
pH	3,85
Libre de SO2 (MG/L)	29 mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	2,22 g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Javier Cereceda.