

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

1786 2018

Don Diego Quintano y Quintano nació en el pueblo de Labastida en el corazón de Rioja Alavesa. Regresó a Rioja en 1783 y dedicó su vida a la viticultura. Su principal interés era la vinificación de vinos envejecidos en barrica, una nueva técnica desconocida en España en ese momento. Don Diego Quintano envió a su hermano Manuel Esteban Quintano a Burdeos para aprender los métodos de envejecimiento en barrica utilizados en el Medoc. En 1787, Manuel Quintano regresó a casa con una receta "para hacer vino como en Burdeos". Con la primera cosecha en 1790, los hermanos Quintano comenzaron la vinificación revolucionaria de Tempranillo envejecido en barriles.

Vendimia

El ciclo comenzó con un otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

Vinificación

La uva se selecciona a mano mediante vibración y mesas de selección. Los raspones se quitan sin estrujar las uvas. Largas maceraciones controladas a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con sombrero sumergido. El sombrero se mantiene húmedo mediante el método del délestage para conseguir una mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza mediante prensa neumática vertical y después tiene lugar la fermentación maloláctica. Elaborado a partir de 4 viñedos de diferentes parcelas de Labastida y de más de 40 años. Las 4 parcelas contienen en su gran mayoría de cepas de tempranillo.

Envejecimiento

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días y posterior fermentación espontánea en pequeños depósitos abiertos, preparando cada parcela por separado con remontados y pisados manuales. Posterior crianza de 16 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 L.

Notas de cata

Color: Vino de color rojo picota profundo, de capa media-alta.

Nariz: Aromas a fruta negra y compota de frutas, especias, panadería y productos lácteos.

Boca: Sensación retronasal prolongada. Elegante y sedoso con final delicado

Maridaje: Platos de pollo o pavo, o incluso pescados grasos como el salmón



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	30 años.
Viñedos	
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	24 Días
Composición Barrica	Barricas de roble francés de 225 y 500 L.
Edad Barrica	Menos de 4 años.
Tiempo en Barrica	16 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6 g/L
pH	3,57
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



JAMES SUCKLING
- 2021 USA