Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

1786 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 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 equilibro 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. 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

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

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos tecnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	30 años.
Viñedos	
Temperatura de Fermentación	26ºC
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)	5,26 g/L
pH	3.68
Libre de SO2 (MG/L)	31 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Javier Cereceda.

Decanter — DECANTER - 2025 UK

90 POINTS — IWC - 2025 UK

Decanter — DECANTER - 2025 UK