

# Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Crianza 2020

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

La añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

### Vinificación

La uva se despallila a su entrada en la bodega para asegurar una fermentación y maceración óptimas. Esta última dura 17 días y se realiza bajo un estricto control para que la temperatura nunca supere los 26 °C. Los tanques se sangran por gravedad y en el vino se produce la fermentación maloláctica de forma natural.

### Envejecimiento

La crianza se realiza en barricas de roble americano y francés, que se tuestan suavemente para no alterar el carácter original del vino y prolongar la crianza. El vino se trasiega a los 6 meses, se extrae de las barricas a los 12 y luego se clarifica. A continuación, se estabiliza durante 25 días y se embotella directamente, sin ningún tipo de filtración.

### Notas de cata

**Color:** Tono rubí en el centro, con un profundo color oscuro y ribete vivo.

**Nariz:** Mermelada de cerezas y moras. La madera, aunque se nota, complementa el carácter abiertamente afrutado del vino, añadiendo algunas notas de canela y vainilla tostada

**Boca:** En boca muestra una mezcla de lácteos y frutas marinadas. Muestra cuerpo, buena complejidad, fuerza, y riqueza de matices

**Maridaje:** Todo tipo de carnes blancas y embutidos, como salchichas o chorizo español



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



MANUEL QUINTANO

LABASTIDA

## Datos técnicos

Varietales	95% Tempranillo 5% Garnacha
Edad Viña	25 años.
Viñedos	RIOJA ALAVESA.
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	80 % roble americano y 20 % roble francés.
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	12 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,5 g/L
pH	3.66
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



DECANTER - 2024 JAMES SUCKLING  
UK



- 2023 USA



WINEREVIEW  
ONLINE - 2023  
USA