

Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 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 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

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 despalilla 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 (80%) y francés (20%), 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
Periodo 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.