

# Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Madurado 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

100 % tempranillo. La uva se despallila y estruja antes de someterse a una maceración en frío a 6 °C durante 36 horas. Posteriormente, el mosto y los hollejos pasan a depósitos de acero inoxidable y fermentan a una temperatura constante de 26 °C. Tras la fermentación, el vino se sangra y, al cabo de un mes, comienza la fermentación maloláctica de forma natural.

### Envejecimiento

El vino se cría durante 3 meses en roble americano y francés, con bâtonnage semanal. Posteriormente se trasiega a depósitos de hormigón, donde se decanta de forma natural antes de ser filtrado y embotellado.

### Notas de cata

**Color:** Centro brillante e intenso, con ribete color rubí. Muy limpio.  
**Nariz:** El tostado de la bodega de roble francés aporta un toque avainillado y aroma a chocolate, con toques de café, pero muy bien equilibrado, destacando regaliz y frutos rojos sobre un fondo de especias

**Boca:** Sabores a frutos rojos, regaliz y chocolate negro con un Final cálido y persistente.

**Maridaje:** Todo tipo de carnes blancas, platos de pasta, arroces o quesos poco curados



AR A E X  
*Grands*  
Spanish Fine Wines

  
MANUEL QUINTANO  
LABASTIDA

## Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	15 años.
Viñedos	RIOJA ALAVESA.
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	80 % en roble americano y 20 % en roble francés.
Edad Barrica	Segundo/Tercer vino
Tiempo en Barrica	6 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 3 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	4,6 g/L
pH	3,69
Libre de SO <sub>2</sub> (MG/L)	31 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,1 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



GILBERT &  
GAILLARD - 2023  
France