

Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Madurado 2022

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 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

Vinificación

100 % tempranillo. La uva se despalilla 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 6 meses en roble americano y francés, con bñtonnage 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 barrica 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
Periodo 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 SO2 (MG/L)	31 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,1 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.