

# Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Madurado 2023

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 cosecha 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acedeces de nuestra zona.

### 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 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)	4,43 g/L
pH	3.82
Libre de SO2 (MG/L)	34 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.