

# Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Reserva 2017

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 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

### Vinificación

90 % tempranillo y 10 % otras variedades. Este vino fermenta a una temperatura constante y controlada de 28 °C y el mosto se remonta diariamente durante 16 días. Los tanques se sangran por gravedad y a las 3 semanas se produce en el vino la fermentación maloláctica de forma natural.

### Envejecimiento

El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble americano y francés de entre 2 y 3 años y con un tostado medio. El vino se trasiega cada 7 meses. Tras el trasiego final, el vino se clarifica con una cantidad mínima de proteína vegetal, se decanta y se embotella directamente sin ningún tipo de filtración.

### Notas de cata

**Color:** Un intenso corazón color cereza oscuro con ribete rosado. Limpio y brillante.

**Nariz:** Complejo, con buena intensidad. Sobre un fondo de fruta madura, se muestra notas de cacao, frutas silvestres (cereza negra) y un toque de menta. Notas minerales y balsámicas. La madera está bien integrada.

**Boca:** Lleno de sabor en el paladar con una base de frutos silvestres maduros. Taninos agradables y final suave como la seda.

**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



MANUEL QUINTANO

LABASTIDA

## Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% other varietals.
Edad Viña	Promedio de más de 40 años.
Temperatura de Fermentación	27°C
Periodo de Fermentación y Maceración	16 Días
Composición Barrica	70% Americano & 30% Roble Francés
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 20 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,1 g/L
pH	3,72
Libre de SO2 (MG/L)	31 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



MUNDUSVINI  
GOLD - 2024  
Germany



INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE  
SILVER - 2024 UK



JAMES SUCKLING  
- 2023 USA