

Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Rosé 2024

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 ciclo comenzó con un invierno lluvioso y de temperaturas moderadas, lo que originó una brotación incluso más temprana que en 2023. El inicio de la primavera fue también lluvioso, dando paso entonces a un periodo de sequía prolongada que se alargaría hasta septiembre, con temperaturas también moderadas. Comenzamos la vendimia ya metidos en octubre, como es habitual. El resultado: una cosecha muy poco productiva y de bastante calidad. Los vinos de 2024 son aromáticos, bien estructurados y bastante equilibrados en el paladar.

Vinificación

100 % garnacha. Una vez despalillada y estrujada, la uva se macera en frío durante 36 horas para extraer al máximo sus aromas frutales. A continuación, el mosto se sangra por gravedad y se clarifica por decantación natural, también a baja temperatura, antes de pasar a la fermentación alcohólica. Esta se realiza a 14 °C durante 14 días, seguida de una maceración posfermentativa sobre lías. Finalmente, el vino se trasiega y se decanta a depósitos de hormigón cerrados, tras lo cual está listo para su filtrado y embotellado.

Envejecimiento

null

Notas de cata

Color: De color rosa palo translúcido con matices grisáceos en el ribete.

Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

Boca: Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

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



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

THEE & NOW
MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos técnicos

Varietales	100% Garnacha.
Edad Viña	20 años.
Temperatura de Fermentación	14°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Contenido de Alcohol (vol)	11,5%
Total Acidez (gr/l)	5,26 g/L
pH	3,46
Libre de SO2 (MG/L)	25 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	0,99 gr/L
Temperatura sugerida para servir	10-11°C
Vinicultor	Javier Cereceda.