

# Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Tempranillo 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 despalillada se somete a una maceración prefermentativa en frío durante 36 horas a 6 °C para optimizar la extracción de los aromas presentes en los hollejos. A continuación, el mosto fermenta a 26 °C y macera durante un total de 14 días. Tras el trasiego, al cabo de un mes se produce la fermentación maloláctica espontáneamente. Finalmente, el vino se deposita en depósitos de hormigón para fomentar el proceso de decantación, con lo cual está listo para su filtrado y embotellado.

### Notas de cata

**Color:** Un centro profundamente estratificado, con tonos malva en el ribete. Vivo, limpio

**Nariz:** Aromas limpios característicos de un vino Tempranillo joven; aromas de frutas silvestres (moras, frambuesas y endrinas). Notas florales y una ligera nuez en el final.

**Boca:** Sensación cálida y licorosa. El final es agradable y un poco meloso y delicado

**Maridaje:** Todo tipo de carnes blancas, embutidos, quesos, platos de pasta o arroz



AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



MANUEL QUINTANO

LABASTIDA

### Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 15 años.
Viñedos	RIOJA ALAVESA.
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	4 Años
Tiempo en botella	Mínimo de 1 mes.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5 % vol
Total Acidez (gr/l)	4,6 g/L
pH	3,85
Libre de SO2 (MG/L)	29 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,22 g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Javier Cereceda.