

# Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Tempranillo 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 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.