

Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Tempranillo 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 % 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

THE & NOW
MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 15 años.
Viñedos	RIOJA ALAVESA.
Temperatura de Fermentación	26°C
Periodo 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)	4,67 g/L
pH	3,93
Libre de SO2 (MG/L)	24 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	16°C
Vinicultor	Javier Cereceda.