

Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Viura Y Tempranillo Blanco 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.

Vinificación

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.

Envejecimiento

2 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Notas de cata

Color: Color amarillo pajizo con ribete grisáceo.

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.



ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines

MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos técnicos

Varietales	85% Viura, 15% Tempranillo Blanco.
Edad Viña	30 años
Temperatura de Fermentación	14°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 1 mes.
Contenido de Alcohol (vol)	12.5%
Total Acidez (gr/l)	3,44,9
pH	3.5
Libre de SO2 (MG/L)	32 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1.7 gr/L
Temperatura sugerida para servir	10/12° C
Vinicultor	Javier Cereceda.