

Don Diego Quintano y Quintano nació en el pueblo de Labastida en el corazón de Rioja Alavesa. Después de una corta carrera militar en el sur de España, regresó a Rioja en 1783 y dedicó su vida a la viticultura. Su principal interés era la vinificación de vinos envejecidos en bodega, una nueva técnica desconocida en España en ese momento. Don Diego Quintano envió a su hermano Manuel Esteban Quintano a

Burdeos para aprender los métodos de envejecimiento en bodega utilizados en el Medoc. En 1787, Manuel Quintano regresó a casa con una receta "para hacer vino como en Burdeos". Con la primera cosecha en 1790, los hermanos Quintano comenzaron la vinificación revolucionaria de Tempranillo envejecido en barriles y pudieron enviar sus vinos a América. Se encontraron algunas botellas en Veracruz

VENDIMIA

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

Una vez prensada la uva, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 14 días a una temperatura controlada que no supera los 15 °C.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría durante 10 meses sobre lías en barricas de roble francés, donde gana una amplia profundidad y elegancia y cremosidad en boca. Removido ocasional de las lías para estimular la complejidad y la longevidad del vino.



NOTAS DE CATA

Color: Color amarillo paja brillante.

Nariz: Aromas de frutas blancas y tropicales, como la piña y el mango.

Boca: Bien equilibrado en boca, redondo por su buena acidez, suave y agradable. Sensación cremosa al final.

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pescado blanco, carne de ave y quesos tiernos de vaca como el Brie y el Camembert.

DATOS TECNICOS

Varietales	85% old vine Viura, 15% Tempranillo Blanco.
Edad Viña	Promedio de 70 años (viura).
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	14 días.
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	10 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,88 g/L
pH	3,58
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	3,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-12°C
Vinicultor	Javier Cereceda.

PREMIOS



JAMES SUCKLING
 - 2021 USA