

Manuel Quintano

BLANCO SOBRE LIAS 2020

D.O. Ca
 RIOJA
 (ALAVESA)

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

The vintage has been much better than expected. Although the year began with a lot of precipitation and the spring was rainy and warm, it was necessary to exercise extreme caution against fungal diseases. The year improved in the summer months as it was accompanied by dry, hot weather that favoured both good sanitary conditions and phenolic maturation. The expected result is very hopeful and with very structured and powerful wines.

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 lias en barricas de roble francés, donde gana una amplia profundidad y elegancia y cremosidad en boca. Removido ocasional de las lias 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
 - 2022 USA