

# Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Manuel Quintano Blanco 2022

Don Diego Quintano y Quintano nació en el pueblo de Labastida en el corazón de Rioja Alavesa. Regresó a Rioja en 1783 y dedicó su vida a la viticultura. Su principal interés era la vinificación de vinos envejecidos en barrica, 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 barrica 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.

### Vendimia

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

### 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 11 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, limpio y 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.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



MANUEL QUINTANO  
LABASTIDA



## Datos técnicos

Varietales	90% Viura, 10% Tempranillo Blanco.
Edad Viña	Promedio de 70 años (viura).
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	14 días.
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	11 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5 g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-12°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



TIM ATKIN - 2024 JAMES SUCKLING  
UK - 2022 USA