

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Barrel Fermented 2023

Don Diego Quintano y Quintano nació en el pueblo de Labastida en el corazón de Rioja Alavesa. Regresó a Rioja en 1785 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.

Vendimia

La cosecha 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acideces de nuestra zona.

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 & EX
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)	4,46 g/L
pH	3,45
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-12°C
Vinicultor	Javier Cereceda.