

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Barrel Fermented 2024

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 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

El ciclo comenzó con un invierno lluvioso y de temperaturas moderadas, lo que originó una brotación incluso más temprana que en 2023. El inicio de la primavera fue también lluvioso, dando paso entonces a un período de sequía prolongada que se alargaría hasta septiembre, con temperaturas también moderadas. Comenzamos la vendimia ya metidos en octubre, como es habitual. El resultado: una cosecha muy poco productiva y de bastante calidad. Los vinos de 2024 son aromáticos, bien estructurados y bastante equilibrados en el paladar.

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

THE 3 ROW
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.

91
POINTS

TIM ATKIN - 2026
UK