

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Cepas Viejas Garnacha 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

La uva se selecciona cuidadosamente mediante vibración y mesas de selección. Los raspones se quitan sin estrujar las uvas. Largas maceraciones controladas a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con sombrero sumergido. El sombrero se mantiene húmedo mediante el método del délestaje para conseguir la mejor y más delicada extracción de los polifenoles. El prensado se realiza mediante una prensa neumática vertical y posteriormente tiene lugar la fermentación maloláctica. Las fluctuaciones de temperatura se usan en momentos específicos para estimular el proceso de fermentación maloláctica y la estabilización del vino.

Envejecimiento

El vino se cría durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés y luego se clarifica y embotella, sin filtración. La crianza continúa otros 12 meses en botella antes del lanzamiento del vino.

Notas de cata

Color: Color rojo picota intenso.

Nariz: Aromas a frutos negros y frutas en conserva, especias, brioche y nata.

Boca: Sensación retronasal larga, que perdura en el paladar. Elegante y sedoso, con una buena acidez que le da frescura.

Maridaje: Este vino marida bien con carne como la de cerdo, pollo y pavo, ya sea a la parrilla o en salsa, así como con guisos, platos de verduras, todo tipo de paella y quesos semicurados.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos técnicos

Varietales	100% Old Vine Garnacha.
Edad Viña	50 años.
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	26 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol.
Total Acidez (gr/l)	4,8 g/L
pH	3,58
Libre de SO2 (MG/L)	42 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.

