

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

La uva se selecciona a mano 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 délestage para conseguir una mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza mediante prensa neumática vertical y después 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: Vino de color rojo picota profundo, de capa media-alta.

Nariz: Aromas de frutos negros y compota de frutas, especias, bollería y lácteos.

Boca: Sensación retronasal larga, que perdura en el paladar. Elegante y sedoso, con delicados frutos rojos.

Maridaje: Este vino marida bien con pollo y pavo asados, pescados azules (salmón, p. ej.), guisos, platos de verduras y quesos semicurados.

DATOS TECNICOS

Varietales	95% Tempranillo, 5% Garnacha.
Edad Viña	30 años.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	24 días.
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	Menos de 4 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,66 g/L
pH	3,58
Libre de SO2 (MG/L)	49 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.

PREMIOS



JAMES SUCKLING
 - 2021 USA