

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

El Sauco 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

Vinificación

El Sauco es nuestro viñedo de Tempranillo más mineral y delicado. Tiene más de 80 años de edad y se sitúa a 485 metros de altitud, donde vive sobre un suelo arenoso de composición calcárea. Maceración prefermentativa en frío durante 5 días hasta el inicio espontáneo de la fermentación alcohólica. Elaboración en cuba abierta de madera de 5000 kg con remontados y pisados manuales. Envejecimiento posterior durante 20 meses en barricas de roble francés

Envejecimiento

20 meses en barricas nuevas de Roble Francés

Notas de cata

Color: Limpio y brillante, de gran intensidad colorante y color cereza picota

Nariz: Gran complejidad en nariz, que crece a medida que el vino respira. Aparecen matices florales de violetas, balsámicos y toques de bollería.

Boca: De volumen medio-alto a su paso por la boca, muestra todo su potencial al final mostrando unos niveles de longitud, persistencia y finura fuera de lo normal. La sutil presencia de la madera ayuda a elevar el vino

Maridaje: Ideal para acompañar toda clase de carnes blancas y rojas, guisos de caza, quesos curado o cordero.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos técnicos

Varietales	100 % Tempranillo
Edad Viña	80 años
Temperatura de Fermentación	26°
Período de Fermentación y Maceración	35 días
Composición Barrica	Francés
Edad Barrica	segundo, tercer y cuarto uso
Tiempo en Barrica	20 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14 %
Total Acidez (gr/l)	4,6 g / l
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	30
Total Sulphites (mg/L)	80 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,1 g/L
Temperatura sugerida para servir	14-16° C
Vinicultor	Javier Cereceda



JAMES SUCKLING
- 2023 USA