

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Los Herreros 2021

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

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

Los Herreros es un viñedo de Garnacha de 75 años de edad. Está situado a 510 metros de altitud sobre un suelo de arenas calizas. Despalillado del 80-85 % de la vendimia. Elaboración en pequeño depósito abierto con remontados y pisados manuales, retirando a mano los raspones a medida que se desgranar durante la fermentación.

Envejecimiento

14 meses en barrica usada de roble francés de 500 litros.

Notas de cata

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

Nariz: Nariz intensa, delicada y compleja, con notas de cereza, piel de naranja y toques balsámicos

Boca: Amplio en boca, soportando una acidez presente e integrada. En el final, largo y envolvente, aparecen sutiles toques de madera

Maridaje: Ideal para acompañar carnes blancas, platos de pasta, arroces, jamón ibérico o todo tipo de quesos

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



MANUEL QUINTANO
LABASTIDA



Datos técnicos

Varietales	100% Garnacha
Edad Viña	75 años
Temperatura de Fermentación	26°
Período de Fermentación y Maceración	35 días
Composición Barrica	Francés 500 L
Edad Barrica	segundo uso
Tiempo en Barrica	14 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% Vol
Total Acidez (gr/l)	5,0 g/L
pH	3,56
Libre de SO2 (MG/L)	33
Total Sulphites (mg/L)	80 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	14-16°C
Vinicultor	Javier Cereceda



TIM ATKIN - 2024
UK



VINOUS - 2024
USA



CLUB
ENOLOGIQUE -
2024 UK