

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 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 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

Elaborado a partir de una selección de viñedos de Labastida con un promedio de edad de 25 años y plantados en suelos arcillo-calcáreos entre 450 y 600 metros de altitud. Q de Quintano es la expresión más fresca y juvenil de la singular viticultura de Labastida. Despalillado del 85 % de la vendimia y elaboración del resto mediante maceración carbónica en depósitos de hormigón. Maceración prefermentativa durante 4 días y fermentación espontánea. Total de 20 días de trabajo entre fermentación y maceración. Finalmente, se somete a una fermentación maloláctica y posterior crianza en hormigón durante un mínimo de 4 meses, hasta alcanzar el momento óptimo de embotellado y consumo.

ENVEJECIMIENTO

4 meses en hormigón seguidos de al menos 3 meses en botella antes de su lanzamiento.



NOTAS DE CATA

Color: Vino de color rojo picota profundo, de capa media-alta y matices granates en el ribete.

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

Boca: Sensación retronasal marcada, que perdura en el paladar. Elegante y sedoso.

Maridaje: Este vino marida bien con carne de ave, como la de pollo y de pavo, así como con guisos, platos de verduras, arroces, tapas y quesos semicurados.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	25 años.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	12 días.
Tiempo en botella	Mínimo de 3 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6 g/L
pH	3,57
Libre de SO ₂ (MG/L)	28 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-13°C
Vinicultor	Javier Cereceda.