

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

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. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. 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

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 SO2 (MG/L)	28 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-13°C
Vinicultor	Javier Cereceda.