

# Manuel Quintano

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Q De Quintano 2022

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

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

### 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.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	25 años.
Temperatura de Fermentación	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)	4,3 g/L
pH	3,57
Libre de SO2 (MG/L)	28 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	0,9 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-13°C
Vinicultor	Javier Cereceda.

GILBERT &  
GAILLARD - 2023  
France