

# Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Q De Quintano 2023

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 cosecha 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acideces de nuestra zona.

### 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. Despallado 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

MANUEL QUINTANO  
LABASTIDA

## 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
Viniculador	Javier Cereceda.

