

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Q De Quintano 2024

Don Diego Quintano y Quintano nació en el pueblo de Labastida en el corazón de Rioja Alavesa. Regresó a Rioja en 1785 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 ciclo comenzó con un invierno lluvioso y de temperaturas moderadas, lo que originó una brotación incluso más temprana que en 2023. El inicio de la primavera fue también lluvioso, dando paso entonces a un período de sequía prolongada que se alargaría hasta septiembre, con temperaturas también moderadas. Comenzamos la vendimia ya metidos en octubre, como es habitual. El resultado: una cosecha muy poco productiva y de bastante calidad. Los vinos de 2024 son aromáticos, bien estructurados y bastante equilibrados en el paladar.

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)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	4,88 g/L
pH	3,87
Libre de SO2 (MG/L)	34 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-13°C
Vinicultor	Javier Cereceda.