# 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 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

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. O 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 hornigón. 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
Edad Viña
Temperatura de Fermentación
Período de Fermentación y
Maceración
Tiempo en botella
Contenido de Alcohol (vol)
Total Acidez (gr/l)
pH
Libre de SO2 (MG/L)
Azúcar Residual (GR/L)

Temperatura sugerida para servir

100% Tempranillo. 25 años. 26°C 12 días.

Mínimo de 3 meses. 13,5% vol 4,3 g/L 3.57 28 mg/L 0,9 g/L 9-13°C Javier Cereceda.