

Manuel Quintano

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Manuel Quintano Reserva 2016

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

La cosecha de 2016 comenzó tarde y se caracterizó por la sequía y las altas temperaturas en julio y agosto, seguidas de condiciones favorables en septiembre y octubre. Las lluvias intensas durante los meses de invierno proporcionaron una hidratación adecuada para las vides, lo que permitió mantener la salud excepcional de las uvas y procedimos a una cosecha escalonada una vez que alcanzaron la madurez perfecta. En cada una de las parcelas de viñedo. El contenido de alcohol es más bajo que en los últimos dos años, pero una excelente acidez, taninos y niveles de color han resultado en una de las mejores cosechas de Rioja Alavesa en la memoria.

Vinificación

A su llegada a la bodega, la uva se macera en frío durante 72 horas. Luego fermenta a 28 °C en depósitos de cemento cerrados y bajo control térmico constante, con remontados diarios del mosto hasta completar la maceración a los 16 días. Tras el sangrado por gravedad de los depósitos, la fermentación maloláctica se produce espontáneamente a los 45 días.

Envejecimiento

El vino se cría en barricas de roble francés de tostado medio durante 24 meses con trasiegos cada 8 meses. La crianza en barrica no solo aporta taninos de la madera, también estabiliza el vino de forma natural. Tras el trasiego final, el vino se clarifica en depósitos con pequeñas cantidades de clara de huevo, se decanta a los 30 días y se embotella directamente, sin ningún tipo de filtración. Puesto que el ciclo evolutivo de este vino es bastante lento, solo se utilizan corchos de la mejor calidad disponible para asegurar que la crianza pueda prolongarse durante muchos años. La crianza continúa otros 18 meses en botella antes del lanzamiento del vino.

Notas de cata

Color: De color rojo picota profundo. Limpio y brillante

Nariz: Aromas de fruta macerada, hierbas aromáticas, pan e higos.

Boca: Complejo en boca y con sabores de frutos del bosque maduros, pasas, tabaco y regaliz. Bien equilibrado, con taninos suaves tanto de la uva como del roble francés. Muestra un excelente peso con un final largo y suave, todo bien integrado con una acidez víb

Maridaje: Muy versátil, acompaña bien multitud de platos como la parrillada de verduras, gran variedad de platos de carne, guisos y platos elaborados. Ideal para postres a base de chocolate.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 5% Otras variedades
Edad Viña	Más de 75 años.
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	32 días.
Composición Barrica	100 % roble francés.
Edad Barrica	1-3 Años
Tiempo en Barrica	24 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 18 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	4,9 g/L
pH	3.66
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda