

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Manuel Quintano Reserva 2018

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 otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

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 vib

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.



ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines

1811 & 1964
MANUEL QUINTANO
LABASTIDA

Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 5% Otras variedades
Edad Viña	Más de 75 años.
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda

91
POINTS

VINOUS - 2024
USA

92
POINTS

CLUB
ENOLOGIQUE -
2024
UK

90
POINTS

GUÍA PEÑÍN -
2024
Spain

91
POINTS

JAMES SUCKLING
- 2025
USA