ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Manuel Quintano

SELECCIÓN PARTICULAR 2018

D.O. Ca
RIOJA
(ALAVESA)

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

100 % tempranillo de viña vieja. La uva se cosecha a mano y luego se selecciona mediante vibración y mesas de selección. Los raspones se quitan sin estrujar las uvas. Largas maceraciones controladas a baja temperatura en toneles de roble francés con sombrero sumergido. El sombrero se mantiene húmedo mediante el método del délestage para conseguir la mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza mediante prensa neumática vertical y tras él tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Las fluctuaciones de la temperatura ambiente se usan durante la crianza en barrica en momentos específicos para estimular el proceso de fermentación maloláctica y la estabilización del vino.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría durante 16 meses en barricas de roble francés y luego se clarifica y embotella directamente, sin ningún tipo de filtración. La crianza continúa otros 12 meses en botella antes del lanzamiento del vino.

NOTAS DE CATA

Color: Se trata de un vino muy concentrado de un rojo picota oscuro.
Nariz: Nariz viva y delicada con aromas de regaliz y cuero y notas de pimienta negra. Ofrece los aromas esenciales de la fruta en compota.
Boca: Equilibrio entre agradables taninos y una buena acidez. De cuerpo robusto y con un final elegante, ligeramente amargo. Perdura en boca con una marcada sedosidad.
Maridaje: Este vino marida bien con carne roja como el cordero asado, las chuletas de ternera y las salchichas, así como con una gran variedad de quesos.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Promedio de más de 40 años.
Temperatura Fermenado	28ºC
Período de Fermentación y Maceración	28 días.
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	16 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,42 g/L
pH	3.72
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,87 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Javier Cereceda.

PREMIOS

90 POINTS

DECANTER - 2022
UK