

# Manuel Quintano

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Selección Particular 2019

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 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 y pudieron enviar sus vinos a América. Se encontraron algunas botellas en Veracruz

### Vendimia

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. No hubo precipitaciones excesivas pero sí muy bien repartidas a lo largo del año, lo que ayudó a que los viñedos no dieran signos de sequía y permitieran que la uva madurara perfectamente. El único momento crítico provocado por las lluvias fue la caída de 70 litros en septiembre, que produjo alguna rotura en las bayas, especialmente en las blancas y afortunadamente fue insignificante gracias a las altas temperaturas de los días siguientes por encima de los 30 grados. Esto secó las uvas por completo y no permitió que se desarrollara la temible botritis. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

### 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.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Promedio de más de 40 años.
Temperatura Fermentado	28°C
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	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.



GUÍA PEÑÍN -  
2022 Spain



JAMES SUCKLING  
- 2022 USA

GILBERT &  
GAILLARD - 2022  
France

