

Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Selección Particular 2020

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

La añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

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 18 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

MANUEL QUINTANO
LABASTIDA



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Promedio de más de 40 años.
Temperatura de Fermentación	28°C
Período de Fermentación y Maceración	28 días.
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,72 g/L
pH	3,79
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Javier Cereceda.

90
POINTS

VINOUS - 2024
USA

90
POINTS

TIM ATKIN - 2023
UK

91
POINTS

JAMES SUCKLING
- 2023 USA

91
POINTS

GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain