

# Manuel Quintano Labastida

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Selección Particular 2021

Don Diego Quintano y Quintano nació en el pueblo de Labastida en el corazón de Rioja Alavesa. 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.

### Vendimia

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

### 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 déstage 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.



ARAEX  
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.



GILBERT &  
GAILLARD - 2024  
France