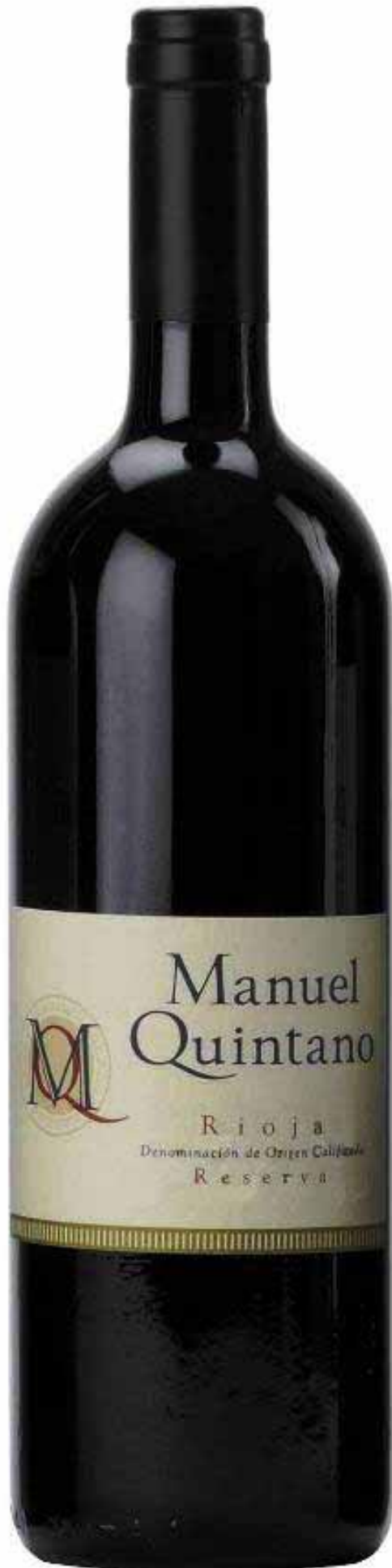




BODEGAS Y VIÑEDOS

LABASTIDA

**Nombre:** MANUEL QUINTANO**Origen:** RIOJA ALAVESA**Variedad:** 100% TEMPRANILLO**Grado Alcohólico:** 13,5 %**Elaboración:**

Este vino realizó la fermentación alcohólica en depósito de hormigón revestido, bajo control térmico constante a 30°C y con remontados diarios, hasta completar una maceración de 16 días. Sangrado por gravedad, realizó la fermentación malo-láctica de manera espontánea al cabo de 45 días. Así queda el vino listo para entrar en bodega.

Este vino ha sido criado en barricas de roble americano de 2 a 4 años de edad durante 36 meses, con trasiegos cada 8 meses. La madera proviene de Pensilvania y Missouri y el tostado es medio. La larga crianza en barricas es útil no sólo por la cesión de taninos de la madera, sino también para la estabilización natural del vino.

Tras el último trasiego, se ha realizado la clarificación en depósito con una cantidad mínima de clara de huevo natural, decantado a los 30 días, y embotellado directamente sin ninguna clase de filtración. Para el cierre de este vino, cuyo ciclo de madurez es lento, se ha escogido un tapón de corcho natural de calida flor (la máxima posible), ya que su evolución puede prolongarse durante varios años.

Notas de Cata:

Color: Elevada capa, aspecto brillante y tonalidad granate en el núcleo. El ribete muestra tono picota.

Aroma: Complejo cuadro de aromas cuyo conjunto nos da un vino con mucha clase. Inicialmente, predominan aromas a frutos del bosque muy maduras, ahumados, pasas y licor. Es un vino que precisa respirar; de ese modo, va desgranando lo mejor de sí mismo y ofreciendo poco a poco su variedad de matices. Tras cierta aireación, las notas a canela y confitura surgen y, con algo más de tiempo, se advierten con más claridad los aromas a torrefactos y especiados. Interminable.

Sabor: Pleno, con buena presencia de los taninos, aunque éstos están bien compensados por el carácter glicérico, resultando de tacto carnosos. Bayas muy maduras y compota, bombón de licor y bálsamo, con final cálido y especiado.

Temperatura de Servicio: 17 / 18 °C.