Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Labastida 1786

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

ORIGEN: RIOJA ALAVESA
VARIEDAD: 100% Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Elaborado a partir de cuatro viñedos de distintos términos de Labastida y edades superiores a 50 años. Las cuatro parcelas contienen una amplia mayoría de cepas de Tempranillo.
Con aporte hídrico adecuado gracias a la nieve y las lluvias invernales, las altas temperaturas de final de la primavera aceleraron un desarrollo vegetativo intenso, perceptible en todas las fases del ciclo. Este clima seco favoreció también el buen estado sanitario del fruto hasta la fecha de la vendimia, que acabó siendo la más temprana en la historia de Rioja.
Elaboración y envejecimiento por separado de cada una de las cuatro parcelas. Diferente conducción de la fermentación y la maceración previa y posterior en cada caso. 14 meses en barricas de 225 litros de roble francés.

CATA:

COLOR: Color cereza picota con reflejos violeta y capa media-alta.
AROMA: Aromas de regaliz, piruleta y frutos tojos, identidad del cultivo de la Tempranillo en zonas frescas. Aparición también de matices balsámicos y mentolados, que aportan complejidad y originalidad.
SABOR: Entrada en boca dulce, dando paso a una acidez presente y bien integrada. Volumen medio en boca y final gloso con taninos redondos aportando estructura y sedosidad. Fino, largo y elegante con una muy sutil presencia de madera perfectamente integrada y cumpliendo su función: elevar el vivo sin ser protagonista.