

# Manuel Quintano

*Selección Particular*



## VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Elaborado a partir de una selección de viñedos de más de 30 años de edad ubicados en el tercio más alto de Labastida, por encima de 550 metros de altitud. Vendimia cuidadosa y fermentación controlada. Crianza de entre 12 y 14 meses de barrica de roble americano y francés.

## NOTAS DE CATA

Color cereza picota con capa media-alta. Aromas de fruta roja y regaliz en nariz con fondo de matices de café y especiados. Elegante en boca, con equilibrio entre la frescura propia de nuestra zona y el final sedoso y envolvente de su paso por barrica.

### DENOMINACIÓN: RIOJA



12-14 meses barrica roble francés/americano.



Mínimo de 6 meses en botella

## Bodegas y Viñedos Labastida

Avenida Diputación 22

01330 Labastida . España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161

