



LA UVA

Elaborado a partir de una selección de viñedos de Labastida de 20 años de edad media y suelo arcillo-calcáreo situados a entre 450 y 600 metros sobre el nivel del mar.

Q de Quintano es la expresión más fresca y juvenil de la viticultura de Labastida.

LA VENDIMIA

La campaña 2018 fue la más tardía en muchos años. Las lluvias y nieves fueron abundantes en un frío invierno que generó un retraso desde la brotación que la vid no recuperó en todo el ciclo. El resultado: una añada fresca de grado medio y acidez equilibrada.

Despalillado del 90 % de la vendimia y elaboración del resto con sus raspones. Maceración prefermentativa de 4 días y fermentación espontánea. Fermentación maloláctica y maduración en depósitos de cemento durante un mínimo de 4 meses hasta su momento óptimo de consumo.

EL VINO

Limpio y brillante, de capa media alta con tonos cereza y violetas que recuerdan su juventud.

Aromáticamente muy intenso. Aparición de notas de frutas rojas y negras, mezcladas con matices florales que revelan la identidad aromática del viñedo de Labastida.

Entrada fácil y explosión frutal de nuevo en media boca dejando el recuerdo de la fruta roja que ya aparecía en nariz. Vivo, fresco y goloso.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA