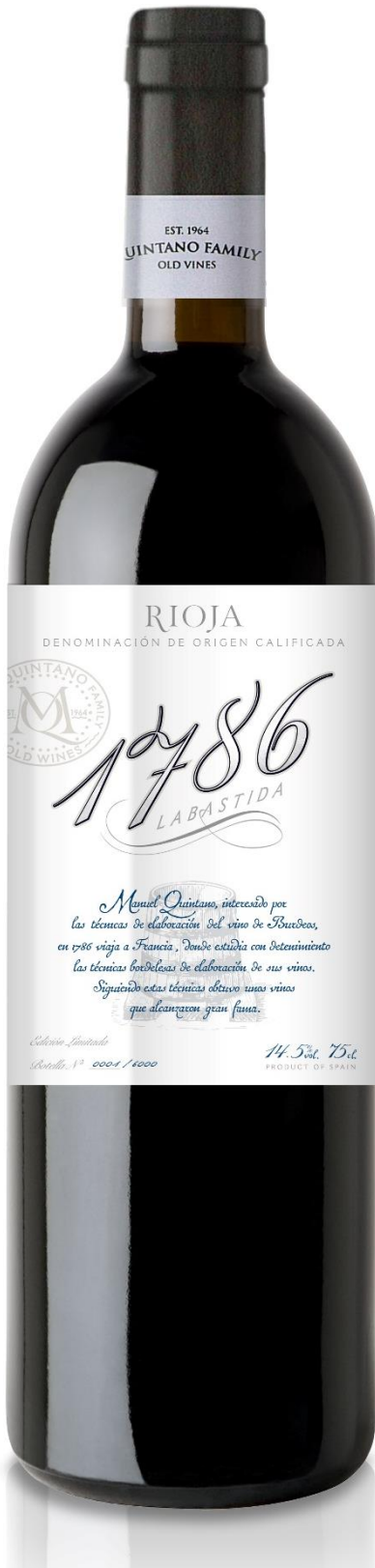




BODEGAS Y VIÑEDOS
LABASTIDA

LABASTIDA 1786



LA UVA

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.

LA VENDIMIA

Con un aporte hídrico adecuado gracias a la nieve y las lluvias invernales, las altas temperaturas del 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 vendimia, que acabó siendo la más temprana en la historia de Rioja.

EL PROCESO

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.

EL VINO

Color cereza picota con reflejos violetas y capa media-alta.

Aromas de regaliz, piruleta y frutos rojos, identidad del cultivo de la Tempranillo en zonas frescas. Aparición también de matices balsámicos y mentolados, que aportan complejidad y originalidad.

Entrada en boca dulce, dando paso a una acidez presente y bien integrada. Volumen medio en boca y final goloso 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 vino sin ser protagonista.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA