



Manuel Quintano

OBJETIVO

La expresión compleja y elegante de un reserva de media estancia en bodega, introduciendo la garnacha como elemento diferenciador, al estilo de los reservas que se elaboraban en la primera mitad del siglo XX en ausencia de viticultura intensiva.

LA VENDIMIA

En esta zona alta de Rioja Alavesa fue una de las mejores de los últimos años. Muy buena evolución del viñedo, con un ciclo sin incidencias reseñables en cuanto a plagas y enfermedades, con excelente estado vegetativo y sanitario en fechas de vendimia gracias a la favorable climatología, y un excelente potencial fenólico de la baya al final de la maduración gracias a la climatología.

LAS UVAS

Este vino resulta de una mezcla de 70% tempranillo + 30% garnacha; en ambos casos son uvas cogidas a mano en viñedos de edad superior a los 52 años, dispuestos en vaso y situados entre 500 y 600 metros de altitud.

ELABORACIÓN

La uva despalillada se encubó durante 25 días en depósito de acero, empezando por una maceración pre-fermentativa a 8° C y posterior fermentación alcohólica a 26° C. Posterior sangrado del vino nuevo por gravedad y segunda fermentación (maloláctica) espontánea al cabo de 20 días.

CRIANZA (BARRICA)

18 meses en barricas de roble americano y francés (70-30%) de tostado medio, y trasiego de limpieza a los 9 meses. No se utilizan barricas nuevas si no que son de dos, tres y cuatro años de edad.

CRIANZA (BOTELLA)

Ligera clarificación con proteína vegetal y embotellado en agosto de 2014.



VISTA

Núcleo de capa elevada y tonalidad picota, con ribete vivo. Brillante y limpio.

NARIZ

Intensa, compleja, amable y evolutiva a medida que se va aireando, por lo cual es interesante decantarlo. Base de fruta negra con guindas, cacao, nuez moscada y caramelo. Si le damos tiempo en copa surgen matices torrefactos. Madera perfectamente integrada, perceptible pero sin cubrir el carácter maduro y especiado del vino. Complejidad en pleno desarrollo.

BOCA

Plenitud de sabor y redondez. Sabe a bayas silvestres y guindas maceradas. Voluptuoso, envolvente y largo, se despiden con bombón de licor, calidez y muy buena persistencia.

DENOMINACIÓN: RIOJA

- Alcohol: 14,00% Vol
- Formato caja: 75 cl x 6 botellas
- Agrupación: 10 cajas de base x 7 de alto
- Otros formatos de botella: 1,5 l
- Código EAN: 8426867020005



Tempranillo+
Garnacha



30 meses



Mínimo
24 meses

Se aconseja su consumo a: 17/18° C.