

Manuel Quintano .75L

D.O. Ca. Rioja Alavesa



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

Nariz. Intensa, compleja, amable y evolutiva. Base de fruta negra con guindas, cacao, especias y ligero ahumado.

Boca. Plenitud de sabor sensaciones sápidas con base de bayas silvestres, confituras de arándanos, golosina y guindas maceradas. Voluptuoso envolvente y largo se despiden con bombón de licor, calidez y buena persistencia. Pleno, con buena presencia de los taninos, resultando de tacto carnoso. Bayas muy maduras y compota, bombón de licor y bálsamo, con final cálido y especiado.



Calificada como excelente. Este vino resulta de una mezcla de 70% tempranillo + 30% garnacha, 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.

La uva despalillada se encubó durante 18 días en depósito de hormigón con control térmico a 28°C. Posterior sangrado del vino nuevo por gravedad y segunda fermentación (maloláctica) espontánea al cabo de 45 días tras descartar el 20% del vino elaborado se guardó durante 30 meses en barrica de roble americano de tostado medio y trasiego de limpieza cada 10 meses. No se utilizan barricas nuevas si no que son de dos, tres y cuatro años de edad.

Tras la barrica el vino sólo necesita una ligera clarificación con clara de huevo y una última decantación, lo cual permite el embotellado sin filtración. La crianza mínima en botella que establecemos para este reserva es de 24 meses.

Varietal: 70% tempranillo y 30% garnacha