

Manuel Quintano



ORIGEN: RIOJA ALAVESA

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Este vino realizó la fermentación alcohólica en depósitos de hormigón revestido, bajo control térmico constante a 30°C y con remontados diarios, hasta completar una maceración de 16 días. Sangrado por gravedad, realizó la fermentación malo-láctica de manera espontánea al cabo de 45 días.

Criado en barricas de roble americano de 2 a 4 años de edad durante 36 meses, con trasiegos cada 8 meses. La madera proviene de Pennsylvania y Missouri, y el tostado es medio. La larga crianza en barricas es útil no sólo para la cesión de taninos de la madera, sino también para la estabilización del vino.

Tras el último trasiego, se ha realizado la clarificación en depósito con una cantidad mínima de clara de huevo natural, decantado a los 30 días, y embotellado directamente sin ninguna clase de filtración.

CATA:

COLOR: Elevada capa, aspecto brillante y tonalidad granate en el núcleo. El ribete muestra tono picota.

AROMA: Complejo cuadro de aromas cuyo conjunto nos da un vino con mucha clase. Inicialmente, predominan aromas a frutos del bosque muy maduros, ahumados, pasas, licor. Es un vino que precisa respirar; de ese modo, va desgranando lo mejor de sí mismo y ofreciendo poco a poco su variedad de matices. Tras cierta aireación, las notas a canela y confitura surgen y, con algo más de tiempo, se advierten con más claridad los aromas de torrefactos y especiados. Interminable.

SABOR: Pleno, con buena presencia de taninos, aunque éstos están bien compensados por el carácter glicérico, resultando de tacto carnoso. Bayas muy maduras y compota, bombón de licor y bálsamo, con final cálido y especiado.

