

Solagüen



LA UVA

En el pasado, el viticultor de Labastida solía plantar Viura en la parte más alta de cada viñedo, lo que conocemos como “cabezadas”. Nuestros viejos viñedos de Viura de hoy proceden de aquellas plantaciones. Además cultivamos dos parcelas de Tempranillo Blanco que también se incluyen en este vino.

LA VENDIMIA

Tras la recolección manual maceramos la vendimia durante 12-24 horas en frío para conseguir la mayor extracción posible de precursores aromáticos del hollejo. A continuación prensamos y decantamos el mosto por flotación. Después de la fermentación dejamos el vino con sus lías trabajándolas en depósito hasta el embotellado.

EL VINO

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Muy limpio e intenso en nariz con predominio de aromas de frutas tropicales y blancas. Aparecen también matices florales y cítricos.

Goloso y equilibrado en boca, gracias al contraste entre la acidez y el trabajo de las lías en depósito que aportan estructura.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22
01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



BODEGAS Y VIÑEDOS
LABASTIDA

Solagüen



LA UVA

Elaborado a partir de una selección de viñedos de Garnacha distribuidos por todo el término de Labastida y situados a entre 450 y 670 metros sobre el nivel del mar.

LA VENDIMIA

Tras la recolección manual se despallilla la vendimia realizando una maceración muy leve con los hollejos. Se sangra a continuación el mosto realizando un leve desfogado. Seguidamente tiene lugar la fermentación alcohólica, tras la cual se trabajan las lías en depósito durante varios meses hasta el momento del embotellado.

EL VINO

Limpio y brillante, de color salmón.

Pura esencia frutal, con aromas intensos de pera, melón, piel de naranja y algo de fruta roja.

En boca es divertido, fresco y de paso muy fácil, por la presencia de una buena acidez y restos del carbónico residual de la fermentación alcohólica.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22
01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



LA UVA

Elaborado a partir de uvas de Viura de 60 años de edad media y Tempranillo Blanco. En los viñedos viejos aparecen también cepas sueltas de otras variedades.

LA VENDIMIA

Vendimia manual, despalillado y posterior maceración prefermentativa en frío de 12 a 24 horas. Prensado suave, desfangado estático y fermentación alcohólica hasta su detención en el momento preciso para buscar el perfecto equilibrio entre alcohol, azúcar y acidez.

EL VINO

Limpio y brillante, de color amarillo pajizo con ribetes grisáceos.

Muy limpio e intenso en nariz con gran presencia de aromas florales, hierbas aromáticas y matices de frutas blancas.

Goloso y refrescante al mismo tiempo al equilibrar el azúcar con la acidez propia de la zona y los restos del carbónico presente del final de la fermentación. El resultado es un vino intenso, atractivo y juvenil.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA

Solagüen



LA UVA

Del más de medio centenar de parajes que componen el viñedo de Labastida seleccionamos un mínimo de dos parcelas y un máximo de cinco por término. La gran mayoría de las cepas en estos viñedos son de Tempranillo donde conviven con algunas de Garnacha.

LA VENDIMIA

Vendimiamos y elaboramos por zonas, comenzando por las más bajas, a 450 metros de altitud y acabando por las más altas, por encima de los 650 metros. Tras la elaboración envejecemos los vinos durante 12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros.

EL VINO

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

Aromas de regaliz, piruleta y frutos rojos, que remarcan el carácter de la añada, entremezclados con toques de bollería, café y matices balsámicos.

Entrada dulce en boca que da paso a una acidez equilibrada que aporta frescura. En el paso final por boca el vino se presenta redondo y elegante. El retrogusto recuerda de nuevo la intensidad y el perfil aromático del vino.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22
01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA

Solagüen

LA UVA

Selección de viñedos viejos de Tempranillo de todo el término de Labastida, cultivados sobre suelo calcáreo a entre 450 y 670 metros sobre el nivel del mar.

LA VENDIMIA

Maceración prefermentativa en frío durante cuatro días y posterior fermentación espontánea en pequeños depósitos abiertos elaborando cada parcela por separado con remontados y pisados manuales. Envejecimiento posterior durante 18 meses en barricas de 225 litros de roble francés.

EL VINO

Núcleo cereza picota con capa alta. Limpio y brillante.

Aromas de fruta roja y regaliz negro que se entremezclan con matices mentolados y balsámicos sobre un fondo de detalles de madera muy elegante.

Poderoso, de paso muy largo por boca. Ataque inicial dulce que se abre a una acidez presente e integrada y desemboca en un final donde aparecen los taninos pulidos dejando un recuerdo en boca largo y persistente.



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



LA UVA

Elaborado a partir de una selección de viñedos de Tempranillo de Labastida de 25 años de edad media 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

Despalillado de la mayoría de la vendimia y elaboración del resto con sus raspones en depósito de hormigón. Maceración prefermentativa de 4 días y fermentación espontánea con remontados y pisados manuales. Fermentación maloláctica y maduración en hormigón 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 y tropicales 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



LA UVA

Elaborado con un 95 % de Tempranillo y un 5 % de Garnacha de viñedos de más de 30 años de edad de todo el término de Labastida, a entre 450 y 670 metros sobre el nivel del mar, cultivados sobre la diversidad de suelos que se encuentran en Labastida.

LA VENDIMIA

Maceración prefermentativa durante 4 días hasta el inicio espontáneo de la fermentación alcohólica. Elaboración parcela por parcela en pequeños depósitos abiertos con remontados y pisados manuales. Envejecimiento durante 12 meses en barricas de roble francés.

EL VINO

Núcleo cereza picota con capa alta y reflejos violetas.

Intenso en nariz, con predominio de una carga importante de fruta roja y matices tostados y de chocolate procedentes del paso por la barrica.

Bien estructurado en boca, con un volumen amplio y una acidez presente aportando frescura. El final es intenso, largo y persistente, donde vuelve a aparecer una importante presencia de fruta roja.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

*Avenida Diputación 22
01330 Labastida - España*

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



BODEGAS Y VIÑEDOS
LABASTIDA

Manuel Quintano Cepas Viejas



LA UVA

El Crucero se encuentra en Briñas, junto al Ebro, a 450 metros de altitud. Tiene 0,22 ha y un suelo franco, muy pobre.

El Portillo está en Salinillas de Buradón (Labastida). Es una ladera sur con un 30 % de pendiente, de suelo franco-limoso pobre que se encuentra a 600 metros de altitud.

Los Herreros está en Labastida, a 550 metros sobre el nivel del mar. Tiene 0,48 ha de suelo franco-arenoso.

Son tres de nuestras mejores parcelas en vaso de Garnacha.

LA VENDIMIA

Vendimia manual y elaboración por separado de cada parcela con remontados y pisados manuales. Crianza, también por separado durante 12 meses en barrica de roble francés.

EL VINO

Color cereza picota con reflejos violetas y capa alta. Limpio y brillante.

Intensidad aromática muy alta donde se mezclan los aromas balsámicos y medicinales con los de fresa ácida. Aparecen también aromas de panadería.

Paso por boca equilibrado, sin aristas, gracias al balance entre la concentración de la uva y el paso por barrica, que aporta volumen sin robar protagonismo al carácter varietal del vino. Final largo, redondo y persistente.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



LA UVA

Elaborado con uvas de Tempranillo de la zona alta de Labastida (500-670 msnm) procedentes de viñedos con edades superiores a los 40 años cultivados sobre suelos franco-calcáreos.

LA VENDIMIA

Maceración prefermentativa durante 4 días hasta el inicio espontáneo de la fermentación alcohólica. Elaboración parcela por parcela en pequeños depósitos abiertos con remontados y pisados manuales. Envejecimiento posterior durante 18 meses en barricas de roble francés.

EL VINO

Limpio y brillante, de gran intensidad colorante y color cereza picota.

Nariz compleja y rica en diversidad de matices. Aromas florales mezclados con toques balsámicos, mentolados y monte bajo.

Voluminoso y aterciopelado en todo el paso por boca, tiene una gran estructura, sin resultar excesiva. Lo mismo ocurre con la madera, que participa del vino con un ajustado protagonismo. Largo, persistente y muy fino.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22
01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



LA UVA

Elaborado con una sola parcela centenaria de Tempranillo, situada a 470 metros sobre el nivel del mar, sobre suelo arcillo-calcáreo.

LA VENDIMIA

Maceración prefermentativa durante 4 días hasta el inicio espontáneo de la fermentación alcohólica en un pequeño depósito abierto, con remontados y pisados totalmente manuales. Posterior trasiego a barricas de roble francés, donde envejece durante 24 meses.

EL VINO

Cubierto, de gran capa colorante y tonos cereza picota.

Potente y compleja nariz con multitud de matices entremezclados. Aromas balsámicos, fruta negra, chocolate y vainilla.

Paso por boca completo y bien estructurado. Voluminoso y elegante al mismo tiempo. El final es largo y muy complejo, con retrogusto de matices de madera elegante y bien integrada: café con leche, bollería y chocolate.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22
01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



LA UVA

Elaborado con una base de Viura de más de 70 años y un poco de Tempranillo Blanco. La altitud media del viñedo es de 600 metros y el suelo es arenoso-calcareo.

LA VENDIMIA

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Prensado muy suave y desfogado por flotación. Fermentación alcohólica en bodega de roble francés de diferentes usos y capacidades, desde los 225 hasta los 500 litros. Crianza posterior de 11 meses en esas mismas bodegas sobre sus propias lías con dos batonages por semana.

EL VINO

Limpio y brillante, de color amarillo pajizo y reflejos dorados.

Muy complejo aromáticamente. Los aromas florales y tropicales se presentan acompañados de notas de membrillo y frutos secos.

Potente desde el inicio, presenta su gran volumen en mitad de la boca y una buena acidez bien integrada. Final goloso y persistente donde aparece de nuevo la complejidad aromática.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA

PIONEROS ENTONCES.

PIONEROS AHORA.



MANUEL QUINTANO

LABASTIDA



2023



Rioja Alavesa - Labastida: Cuna del vino



Rioja Alavesa - Labastida: Cuna del vino



Rioja Alavesa es un mundo único entre la sierra de Cantabria y el río Ebro. Es la comarca más sureña y soleada de Euskadi. Quince municipios y poco más de 300 Km2 con carácter y fuerza en un mosaico de pequeños viñedos, que conforman un lugar privilegiado para la viticultura.

Esta tierra ha liderado históricamente el progreso de la viticultura. Desde el siglo XVIII, pioneros de la comarca como Manuel Quintano han basado sus aportaciones en el potencial de la variedad tinta autóctona, la tempranillo. Es una uva de maduración temprana que da vinos elegantes y profundos. A su lado, la blanca viura, toda suavidad y aroma, es la otra gran estirpe nativa.

Labastida es un pequeño enclave de Rioja Alavesa que, generación tras generación, ha visto cómo la vida y destino de sus gentes corría paralela al del fruto que daban sus vides.

Rioja Alavesa - Labastida: Cuna del vino

Arropados por la sierra de Toloño, con su pico de 1.200 m. de altitud, nuestro viñedo se extiende por la parte más noroccidental de Rioja Alavesa, albergando una tierra que da origen a una uva con carácter, fiel al reflejo de su terruño, y que crece bordeando el río Ebro.

La sierra protege nuestros viñedos del viento y de las lluvias del Atlántico; al mismo tiempo, aprovechan los vientos del Mediterráneo traídos por el Ebro obteniendo como resultado un equilibrio perfecto de precipitaciones, con días cálidos y noches frescas, lo que convierte a los viñedos de Labastida en una de las zonas más favorables en Rioja para el cultivo de la vid; ofreciendo unas condiciones inmejorables para producir uva con personalidad y caracteres singulares.



Fundación

Bodegas Labastida es una bodega de origen cooperativo, la mayor en el País Vasco, que aúna el espíritu tradicional de elaboración del vino en la Rioja Alavesa con las más novedosas tecnologías.

Fundada en 1964, Bodegas y Viñedos Labastida siempre ha mantenido la necesidad de mirar hacia el futuro con afán de superación, con una ideología muy bien definida: ***“nuestros vinos deben cimentarse sobre la experiencia de los viticultores de forma que, solamente con uvas de calidad lograremos elaborar vinos de calidad”***



Viñedo

- **Su verdadero tesoro: El viñedo**

300 Has. de viñedos propios con una producción, situadas a menos de 4 km. alrededor de la bodega.

Más de 600 parcelas gestionadas mediante sistemas de “producción integrada”

El 100% de los vinos se elabora con uva propia.

La edad media de los viñedos supera los 24 años.

Las variedades predominantes son la “tempranillo” para vinos tintos y la “viura” para blancos, disponiendo también de malvasía, garnacha, mazuelo, graciano y tempranillo blanco.

Selección de calidades en vendimia desde la viña.



Viñedo

Nuestro suelo arcilloso calcáreo, por su riqueza en calcio y magnesio, permite el desarrollo de uvas con piel más gruesa, lo que aumenta el nivel de sustancias colorantes y aromáticas dotando a la vez a nuestro fruto de mayor resistencia ante enfermedades.

En nuestros viñedos practicamos una viticultura racional y respetuosa con el medio ambiente durante todo su ciclo vegetativo. No obstante, la tradición no tiene porqué estar reñida con la innovación, sino ir de la mano con el fin de mejorar. En Bodegas y Viñedos Labastida apostamos por combinar los procesos tradicionales, con los más modernos métodos de elaboración del vino, para mantener las señas de identidad de la marca y mejorar la calidad de nuestro producto.



La calidad de un vino es la suma de muchos pequeños detalles. Todos son necesarios. Diseñamos nuestro trabajo con el objetivo de respetar al máximo la personalidad de nuestra uva y el carácter de cada viñedo.

PIONEROS ENTONCES.

PIONEROS AHORA.

Instalaciones



Instalaciones

- Las perfectas condiciones de conservación de nuestra zona más antigua de elaboración, fabricada en hormigón nos han permitido volver al pasado logrando recuperar la artesanía de nuestros primeros años de historia.
- Nuestros depósitos, de pequeña y mediana capacidad, aportan unas condiciones ideales de inercia térmica y microoxigenación. Condiciones perfectas, sin duda para elaborar, madurar y estabilizar de manera natural nuestros vinos.
- Este tipo de depósito, protege los vinos de los choques térmicos, permitiendo una mayor extracción de la fruta, y una estabilización natural más respetuosa con el vino.



Instalaciones

- Capacidades:

Depósitos de Acero	<ul style="list-style-type: none"> • 32 depósitos equipados para vinificación x 51.000 litros = 1,632 Millones de Litros • Tubos de remontados fijos • Bombas de remontado individuales de rotor flexible programables • Sistema de refrigeración convencional abierto (por ducha) • Equipo de refrigeración de 700.000 frigorías • Cuadro de control de frío y remontado unificado • Mejores aptitudes para la vinificación del vino • Extracción manual de orujos
Depósitos de Hormigón	<ul style="list-style-type: none"> • 122 depósitos de hormigón revestido con resina epoxi • Capacidad de 3,941 Millones de Litros • Un 30% semi-preparados para vinificar preinstalación en frío • Cuadro de control de frío unificado • No disponen de sistema de remontado • Extracción manual de orujos • Un 27% de la capacidad repartida en 3 depósitos de mezclas • Mejores aptitudes para la conservación del vino
Maquinaria	<ul style="list-style-type: none"> • Grúa tomamuestras de uva Maseli en perfectas condiciones • Circuito de vendimia con 2 bombas de pistón a 50.000 kg/h • Circuito convencional de prensada con batería de tres prensas abiertas Marzola de discos y eje horizontal • Equipo de refrigeración para estabilización tartárica con rascador y capacidad para 54.000 litros en depósito termo aislados

Certificaciones

- **Procedimientos y certificaciones:**



International Food Standard (**IFS** Alemana).

Huella de Carbono .

Trazabilidad Integral de producto automatizada.

Clasificación de uva en base a calidad: sistema **FOSS**

Bodegas y Viñedos Labastida

- **Presencia nacional e internacional. Reconocimientos:**

- Vinous
- James Suckling
- Andreas Larsson
- Robert Parker Wine Advocate
- Tim Atkin
- Mundus Vini
- IWC
- Decanter Wine Awards
- Guía Peñín



PIONEROS ENTONCES.

PIONEROS AHORA.

Gama Solagüen

- Sabor a Labastida.



Gama Castillo Labastida

- Sabor a Labastida



Quintano Family Wines

- Quintano Family Wines

Nuevo Proyecto Enológico



Quintano Family Wines

Presencia Internacional:

- Vinous
- James Suckling
- Andreas Larsson
- Robert Parker Wine Advocate
- Tim Atkin
- Mundus Vini
- IWC
- Decanter Wine Awards
- Guía Peñín



Avenida Diputación 22 - 01330 Labastida (Álava) - Tel. 945 331 161 - info@bodegaslabastida.com - www.bodegaslabastida.com

Quintano Family Wines

- **Quintano Family Wines**



Historia de un Pionero

- Clérigo nacido en el siglo XVIII en Labastida: familia de viticultores.
- Vinos de la zona: no aptos para la guarda y la exportación.
- 1786: viaje a Burdeos y aprendizaje: despalillado y envejecimiento en barrica.
- Vuelta a casa: primer exportador con éxito de Rioja: ventas a Cuba.
- Inventor del vino moderno en Rioja.

Quintano Family Wines

- **Quintano Family Wines**



Nace un Gran Vino

- Final del siglo XX: aparecen los primeros vinos “de autor”.
- Labastida: viñedo con potencial para elaborar grandes vinos de guarda.
- Homenaje a la figura de Manuel Quintano.
- Primera cosecha: 1994.
- Marca de gran reputación durante los siguientes años.

Quintano Family Wines

- **Quintano Family Wines**



Proyecto enológico

- 2016: cambio en la dirección de la bodega.
- Labastida: muchas parcelas con gran potencial para hacer distintos vinos.
- Estudio previo de viticultura de precisión: separación de viñedos.
- Homenaje a la figura de Manuel Quintano y al resto de la familia.
- Línea completa de vinos de alta gama.

Quintano Family Wines

- **Quintano Family Wines**



Proyecto enológico

- 50 mejores hectáreas de viñedo: gran protagonismo del viñedo viejo.
- Elaboración artesanal en pequeños depósitos basada en la cata de uvas.
- Fermentación espontánea parcela a parcela y mínima intervención enológica.
- Envejecimiento en barricas de roble francés de distintos tamaños.
- Señas de identidad: origen, equilibrio y elegancia.

PIONEROS ENTONCES.

PIONEROS AHORA.

Quintano Family Wines

- Quintano Family Wines



Quintano Family Wines



PIONEROS ENTONCES.

PIONEROS AHORA.

PIONEROS ENTONCES.
PIONEROS AHORA.

Iñigo Rubio Garay
irubio@manuelquintano.com



Avda Diputación, 53
C.P. 01330 Labastida (Álava)

MANUEL QUINTANO

LABASTIDA

Tfno: +34 690 95 39 80



La maceración carbónica es el método ancestral de elaboración de los vinos de nuestra zona hasta la aparición de Manuel Quintano. Este vino es un homenaje a aquellos cosecheros que trabajaron de este modo durante siglos.

LA UVA

Elaborado a partir de una selección de parcelas de Tempranillo de 20 años de edad media y suelo calcáreo situados a 500 metros de altitud.

LA VENDIMIA

Cuidadosa recolección manual en cajones para asegurar el perfecto estado del fruto a su llegada a la bodega. Encubado en depósito cerrado y fermentación de racimos completos durante 12 días. Escurrido y prensado suave utilizando sólo el trasnocho o corazón para la elaboración de este vino.

EL VINO

Limpio y brillante, con capa media y tonos violetas.

Muy limpio e intenso en nariz con presencia de frutas rojas y tropicales y matices florales.

Entrada fresca y ligera en la boca, con paso fácil y final redondo, invitando a repetir su consumo. Retrogusto fresco y aromático.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA