

# CATÁLOGO

# KATALOGOIA





BODEGAS Y VIÑEDOS  
**LABASTIDA**

# 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](mailto: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](mailto:info@bodegaslabastida.com)

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA

# 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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@bodegaslabastida.com)

Tf. (+34) 945 331 161

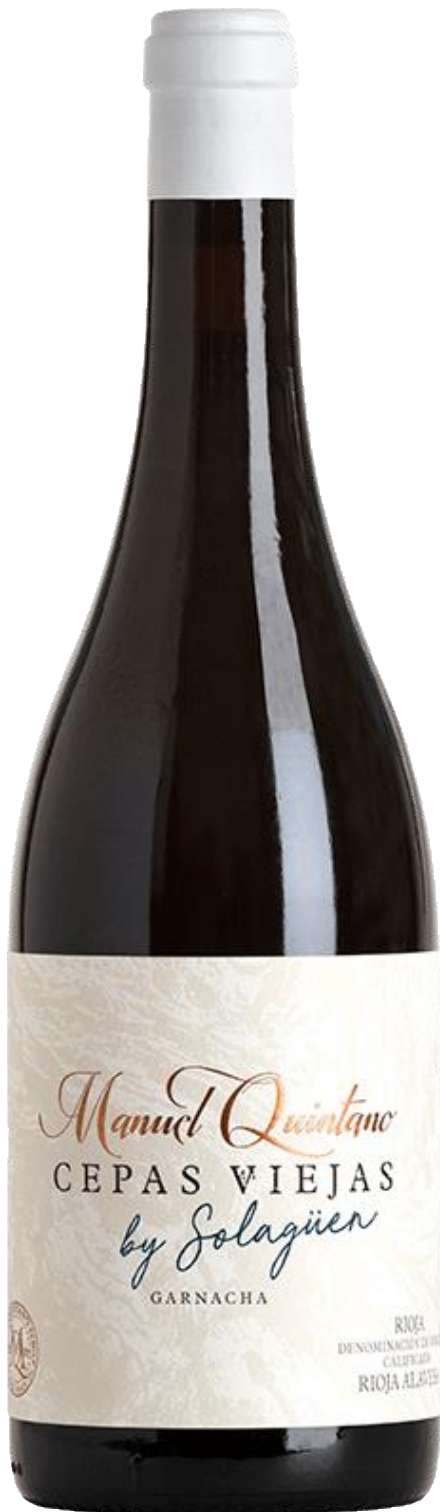


BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA



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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@bodegaslabastida.com)

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA

<b>TARIFAS 2023</b>		<u>UNIDAD</u>	<b>COL TRAB.SOCIAL</b>	
REFERENCIA	UND. CAJA	PRECIO BOTELLA PVP	DESCUENTO	IVA INCLUIDO
<b>SOLAGÜEN</b>				
SOLAGÜEN BLANCO 0,75 L. 2022	12	5,45 €	30%	3,82 €
SOLAGÜEN ROSADO 0,75 L. 2022	12	5,45 €	30%	3,82 €
SOLAGÜEN CRIANZA 0,75 L. 2019	12	7,99 €	30%	5,59 €
SOLAGÜEN CRIANZA MAGNUM 1,5 L 2019	6	15,98 €	30%	11,19 €
SOLAGÜEN RESERVA 0,75 L. 2015	6	13,31 €	30%	9,32 €
<b>QUINTANO FAMILY</b>				
"Q DE QUINTANO" 2022 TINTO JOVEN	6	5,45 €	30%	3,82 €
MANUEL QUINTANO EL PIONERO 2019	6	9,68 €	30%	6,78 €
MQ CEPAS VIEJAS GARNACHA 0,75 L. 2020	6	12,10 €	30%	8,47 €
MANUEL QUINTANO SELLECCION PARTICULAR	6	15,73 €	30%	11,01 €
MANUEL QUINTANO RESERVA 2015	6	30,25 €	30%	21,18 €
BIB 15 L TINTO JOVEN VINO DE MESA	22 €			
BIB 5 L TINTO JOVEN VINO DE MESA	9 €			