



## DOMAINE CANADELL-SANCHEZ

SAN VICENTE DE LA SONSIERRA Y LABASTIDA

RIOJA

*Familia Canadell  
Carlos Sanchez*

### VILLAGE - 2023

### LABASTIDA - RIOJA ALAVESA

#### EL VINO |

El elegante Labastida Village Tempranillo 2023 captura el terroir de Rioja Alavesa con una finura y complejidad notables. Procedente de nuestros suelos arenosos ricos en caliza, situados en las históricas parcelas de Salvide, Lindres y Larrazuri, donde las viñas tienen entre 30 y 60 años, este vino destaca el carácter único de Labastida.

En boca, este Tempranillo es refinado y a la vez vibrante, ofreciendo un equilibrio armonioso entre frescura y estructura. Los generosos sabores de frambuesa silvestre, grosella roja y ciruela evolucionan hacia matices de caja de cigarrillos, cuero suave y moka, con una sutil tensión mineral aportada por el terroir. Taninos sedosos y finos forman una estructura elegante que se prolonga en un final persistente, marcado por notas de frutos rojos, cedro y delicadas especias.

El Labastida Village 2023 es un vino magníficamente elaborado, accesible desde ahora, que evolucionará de manera armoniosa con el tiempo, encarnando la elegancia atemporal de Rioja Alavesa.

#### LA AÑADA |

La añada 2023 en Rioja Alavesa, y en particular en Labastida, se benefició de condiciones favorables para producir vinos equilibrados y expresivos. Los meses de marzo y abril trajeron precipitaciones moderadas, con un total aproximado de 150 mm, lo que aseguró una humedad suficiente en los suelos y favoreció una brotación homogénea. Le siguió un verano cálido y relativamente seco, con breves olas de calor que permitieron una maduración progresiva de las uvas sin un estrés hídrico excesivo. Las temperaturas medias diurnas oscilaron entre 28°C y 32°C, mientras que las noches frescas de agosto, con temperaturas en torno a los 15°C, ayudaron a preservar la acidez y a favorecer el desarrollo de aromas complejos.

A principios de septiembre, algunas lluvias ocasionales aportaron la humedad justa para perfeccionar la maduración sin diluir la calidad de las uvas. Las altas temperaturas durante el día favorecieron la acumulación de azúcares, mientras que las noches frescas conservaron la acidez y la frescura, dando como resultado una añada caracterizada por una gran profundidad aromática y una estructura frutal equilibrada. En conjunto, la temporada vitivinícola 2023 en Labastida estuvo marcada por condiciones climáticas ideales, contribuyendo al desarrollo de uvas de gran calidad y prometiendo una excelente añada para los vinos de Rioja.

#### FAMILIA CANADELL & SANCHEZ |

Fundado y dirigido por dos familias, el Domaine Canadell Sánchez es una alianza dedicada a la elaboración de vinos que rinden homenaje a la belleza de Rioja Alavesa. Nuestros 11 hectáreas, distribuidos en 19 parcelas únicas en Labastida y San Vicente, se benefician de suelos excepcionales, un microclima distintivo y la experiencia de dos familias unidas por una pasión común. Carlos Sánchez, apodado "el borgoñón español", aporta su dedicación a la elegancia y la finura, mientras que la familia Canadell, maestros en la crianza en barrica durante cuatro generaciones, pone a disposición su saber hacer para crear vinos premium reconocidos en todo el mundo. Juntos, buscamos capturar la bebibilidad, la tensión y la complejidad del terroir de la Sonsierra, alcanzando un equilibrio perfecto entre elegancia y profundidad. Cada botella refleja nuestra búsqueda de refinamiento, elevando el carácter único de esta región extraordinaria.

#### CRIANZA |

12 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 L, seleccionadas por Canadell a partir de robles de excepción, específicamente ensambladas para resaltar el Tempranillo.

#### VARIETADES |

100% Tempranillo

#### ALCOHOL | 13,5°



2023