



Blanco Viñas Viejas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Un vin blanc élevé en barriques signé Luis Cañas

Description:

La renommée internationale des Tempranillos de Luis Cañas n'est plus à faire. Avec le Luis Cañas Blanco, le pionnier de la Rioja propose maintenant son premier millésime blanc élevé en barrique. Il devrait lui aussi conquérir le marché avec cette interprétation fruitée et moderne d'un Rioja blanc, dont les raisins sont issus de vieilles vignes et ont été soigneusement sélectionnés.

Profil aromatique:

Jaune citron brillant. Nez frais et délicieux de pomme Granny Smith, citron vert, gelée de coing et melon, sur des notes florales et acidulées. Le palais tendre est marqué par les fruits jaunes, à la fois ample et délicat, d'un parfait équilibre entre la fraîcheur des agrumes et la minéralité ciselée. Un merveilleux Rioja blanc qui réussit admirablement la balance entre fruité et élevage en barrique.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Bodegas Luis Cañas

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 85% Viura, 10% Malvasia Riojana, 5% Tempranillo

N° article: 1081223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Blanco Viñas Viejas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Espagne
Notation: Decanter 95/100, Guía Peñín 92/100, James Suckling 91/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 85% Viura, 10% Malvasia Riojana, 5% Tempranillo
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.