



Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Une rareté en quantité très limitée issue d'une parcelle unique rocailleuse

Description:

Les Bodegas Luis Cañas détiennent un véritable trésor: la production du Ribagaitas ne représente que deux barriques. Grâce à nos bonnes relations, nous avons pu nous procurer la quasi-totalité des bouteilles de ce millésime que nous vous proposons aujourd'hui. Ce joyau est produit à partir de cépages autochtones, qui sont cultivés sur des parcelles complantées, mais récoltés séparément.

Profil aromatique:

Rouge pourpre brillant, reflets violets. Beau nez de groseilles, de baies noires sauvages, de myrtilles et de fruits noirs à noyau, sur des notes d'écorce d'orange sanguine, d'amandes grillées, d'abricot et un soupçon de pétales de fleurs blanches. Séduisant et dynamique en bouche, il est également ample, velouté et d'une puissance inouïe. La richesse de fruit est portée par une texture tendre, qui se fond dans des tannins délicats. L'influence de la viura et de la malvoisie est indéniable et apporte de la nervosité, de la complexité et un charme incroyable. La fraîcheur de sa jeunesse lui apporte de la vivacité, une finale longue et complexe et un énorme potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Bodegas Luis Cañas

Elevage: 5 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 15% Calagraño, 15% Viura, 15% Malvasia, 15% Moscatel, 15% Graciano, 15% Tempranillo, 10% Andere Rebsorten

N° article: 1138621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Espagne
Notation: Score 19.5/20
Cépage(s): 15% Calagraño, 15% Viura, 15% Malvasia, 15% Moscatel, 15% Graciano, 15% Tempranillo, 10% Andere Rebsorten
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 5 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.