



Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Le Rioja pour tous les jours

Beschreibung:

C'est en 1928 que la famille Cañas reconnut le potentiel grandiose du terroir de la Rioja Alavesa – aujourd'hui, les meilleurs Tempranillos, les plus fins et les plus aptes à une longue garde, proviennent tous de cette super appellation de l'Alavesa, au pied de la Sierra Cantabrie. Les Riojas de Luis Cañas sont des classiques légendaires qui jouissent d'une prestigieuse réputation dans le monde entier.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Nez gourmand de cerises noires et de tarte aux prunes, de fève de cacao torréfiée et de tabac à pipe sucré. De belles notes d'épices vivifiantes rappellent les biscuits aux noix et le pain aux fruits. Bouche compacte, fluide et d'une agréable chaleur. Superbe harmonie entre douceur de fruit et fraîcheur croquante. Le fruit s'accompagne de subtils arômes toastés de noix de coco râpée et d'amandes caramélisées jusque dans la finale qui s'achève en délicatesse.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Luis Cañas

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Garnacha

Artikelnummer: 1058519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.