



Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Le Reserva du pionnier de la Rioja, Luis Cañas

Beschreibung:

Les vignobles en terrasses et en pente sont protégés des conditions météorologiques extrêmes par la Sierra Cantabria au nord. Dans cette région aux sols argilo-calcaires stériles, de petites parcelles sont cultivées afin de produire des raisins d'excellente qualité. Près de 900 parcelles sont nécessaires pour compléter les quelque 400 hectares de vignes appartenant au domaine ou à la cave, dont certaines ont plus de 100 ans.

Degustationsnotiz:

Pourpre clair aux reflets rouge cerise. Fruits rouges et noirs dans le nez aux notes de baies des bois et de pruneaux secs, sur un soupçon de clous de girofle et de bois de cèdre, ainsi qu'un umami délicatement fumé. En bouche, l'élevage prolongé en barrique apporte douceur et velouté. L'acidité juteuse et les tannins délicats garantissent une grande fluidité. Un poème que l'on pourra déguster avec bon nombre de plats en sauce de la cuisine du monde.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Luis Cañas

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

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

Artikelnummer: 1058618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 91/100, Guía Peñín 91/100, Score 18,5/20
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Graciano
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.