



Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Un Gran Reserva plein d'élégance issu d'un millésime grandiose

Beschreibung:

Les vignobles, pour la plupart de petites parcelles de vieilles vignes, se trouvent au cœur de la Rioja Alavesa, bien protégés par la Sierra Cantabrique. L'altitude élevée et le caractère méridional de la région confèrent aux raisins un profil incomparable. Un terroir qui donne naissance à des vins à parfaite maturité.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat intense avec des reflets brillants. Bouquet de petits fruits noirs, ouvert et complexe, sur de subtiles notes d'épices. Baies noires sauvages, tarte aux prunes et pétales de rose séchés, avec une belle minéralité en soutien. En bouche, il est juteux, opulent et complexe, avec le fondant incomparable de la Rioja. Un plaisir à boire jusqu'à la longue finale.

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: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 85% Tempranillo, 15% Graciano

Artikelnummer: 1058715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gran Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Decanter 95/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Graciano
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.