



## 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%

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

**Artikelnummer:** 1058716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Gran Reserva

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Espagne                                                                                                                                                    |
| <b>Notation:</b>    | Guía Peñín 93/100, Score 19/20                                                                                                                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 85% Tempranillo, 15% Graciano                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |