



Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

La fierté de la famille Cañas

Beschreibung:

Die Familie Cañas deckt mit ihren Weinen sämtliche Kategorien und La famille Cañas couvre toutes les catégories et tous les niveaux de prix avec ses vins, mais elle met tout son cœur, comme son nom l'indique, dans la production de la Reserva de la Familia. Les raisins de ce chef-d'œuvre proviennent de vignes de plus de 45 ans et sont soigneusement sélectionnés. Quelle grande qualité de Rioja pour si peu d'argent!

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Délicieux nez aux notes intenses de cerises noires, de myrtilles, de fève de cacao torréfiée et de noix de coco râpée. De délicates nuances rappellent le pain d'épices chaud, le tabac à pipe et le bois précieux. La bouche est compacte et complexe, avec une douce chaleur et une jolie texture. Remarquable harmonie entre la douceur de fruit et une grande fraîcheur. De subtils arômes toastés de chocolat doux-amer aux noix, de gousse de vanille et d'amandes caramélisées accompagnent les intenses notes fruitées jusque dans la finale qui s'achève en douceur.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1081719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Decanter 94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Vinum 91/100
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
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.