



## Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Hommage au terroir de la Rioja

### Beschreibung:

Les Bodegas Luis Cañas détiennent un véritable trésor: la production du Ribagaitas ne représente que deux barriques. Grâce à nos bonnes relations, nous avons pu nous procurer la quasi-totalité des bouteilles de ce millésime que nous vous proposons aujourd'hui. Ce joyau est produit à partir de cépages autochtones, qui sont cultivés sur des parcelles complantées, mais récoltés séparément.

### Degustationsnotiz:

Pourpre brillant aux reflets violets. Nez fascinant de groseilles, de baies noires des bois, de myrtilles et de fruits noirs à noyau, sur des touches de zeste d'orange sanguine, d'amandes grillées, d'abricot et un souffle de pétales de fleurs blanches. En bouche, il est vif et engageant, ample, velouté et d'une puissance concentrée. L'opulence du fruit est portée par une texture douce, qui s'intègre parfaitement aux tannins délicats. L'influence de la viura et de la malvasia est indéniable et apporte fraîcheur, complexité et charme. La tension et la vivacité assurent une belle fluidité, finale longue et complexe, avec un énorme potentiel de garde.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Produzent:</b>	Bodegas Luis Cañas
<b>Elevage:</b>	13 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	96% Tempranillo, 4% Viura
<b>Artikelnummer:</b>	1138618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa  
Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** Score 19.5/20, James Suckling 93/100, Tim Atkin 94/100  
**Cépage(s):** 96% Tempranillo, 4% Viura  
**A boire:** jusqu'en 2036  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 13 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0%  
**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.