



Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Une icône contemporaine empreinte de raffinement et de profondeur

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 flatteur de groseilles, de baies noires sauvages, de myrtilles et de cerises confites, sur des notes de zestes d'orange sanguine, de pâte d'amande, d'abricot, ainsi qu'un soupçon de poivre blanc. La bouche est vive et envoûtante, ronde, veloutée et d'une puissance concentrée. Le fruit riche est porté par une texture douce, tissée dans des tannins raffinés. L'influence de la viura et de la malvasia est indéniable, cela lui apporte fraîcheur et complexité, ainsi que des arômes stimulants. Le charme de sa jeunesse flatte le palais, jusque dans la finale complexe. 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.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Luis Cañas

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño

Artikelnummer: 1138619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19.5/20, Parker 93/100
Cépage(s):	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 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.