



Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Une icône contemporaine à la fois profonde et raffinée

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:

Rouge pourpre brillant, reflets violets. Beau nez de groseilles, de baies noires sauvages, de myrtilles et de fruits noirs à noyau, sur des notes d'écorce d'orange sanguine, d'amandes grillées, d'abricot et un soupçon de pétales de fleurs blanches. Séduisant et dynamique en bouche, il est également ample, velouté et d'une puissance inouïe. La richesse de fruit est portée par une texture tendre, qui se fond dans des tannins délicats. L'influence de la viura et de la malvoisie est indéniable et apporte de la nervosité, de la complexité et un charme incroyable. La fraîcheur de sa jeunesse lui apporte de la vivacité, une finale longue et complexe et 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.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Luis Cañas

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2037

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

Artikelnummer: 1138620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100
Cépage(s):	Tempranillo, Viura, Malvasia, Calagraño, Graciano
A boire:	jusqu'en 2037
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.