



2013 Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Conseils de service:

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
Région:	Rioja
Producteur:	Luis Cañas
Notation(s):	Guía Peñín 92/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Graciano
Référence:	1058713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 92/100
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Graciano
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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 déguster.