



2014 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Le Reserva du pionnier de la Rioja, Luis Cañas

Description:

Les vignobles en terrasse à flanc de coteau sont protégés au nord des conditions climatiques extrêmes par la Sierra Cantabria. Des petites parcelles cultivées dans cette région aux sols argilo-calcaires maigres, produisent des raisins d'une excellente qualité. Presque 900 parcelles sont nécessaires pour compléter les quelques 400 hectares des vignes qui appartiennent au domaine et à la cave, dont certaines sont plus que centenaires.

Note de dégustation:

Violet pâle avec des reflets rouge cerise. Au nez, des fruits rouges et noirs telles que des baies sauvages et des prunes séchées. Dans un soupçon de piquant se dévoilent du clou de girofle, du bois de cèdre et du beef jerky fumé. En bouche, le vieillissement prolongé en barrique se manifeste par une texture douce et une pointe de moka. L'acidité fondante et les tannins subtiles garantissent un grand plaisir à boire. Un poème qui accompagnera une multitude de plats copieux de la cuisine internationale.

Accompagne idéale:

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.

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 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Graciano
Référence:	1058614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100,
Score 18/20
Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Graciano
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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
décanter.