



## 2014 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):**

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** 85% Tempranillo, 15% Graciano

**Référence:** 1058714

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gran Reserva**

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):**  
**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  
décanner.