2018 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Magnifique Crianza signé Luis Cañas

Description:
C'est en 1928 que la famille Cañas reconnut le potentiel grandiose du terroir de la Rioja Alavesa - aujourd'hui, les meilleurs Tempranillos, les plus fins et les plus aptes à une longue garde, proviennent tous de cette super appellation de l'Alavesa, au pied de la Sierra Cantabrie. Les Riojas de Luis Cañas sont des classiques légendaires qui jouissent d'une prestigieuse réputation dans le monde entier.
Note de dégustation:
Pourpre profond, centre impénétrable. Fèves de cacao torréfiées et tabac à pipe sucré dans le nez gourmand aux notes de cerises noires et de tarte aux prunes. De belles notes d'épices rappellent les biscuits aux noix et le pain aux fruits. Bouche serrée, mais fluide et d'une douce chaleur. Grande harmonie de fruits sucrés et de fraîcheur vivifiante. De subtils arômes toastés de noix de coco râpée et d'amandes caramélisées accompagnent le fruit jusque dans la finale délicatement persistante.
Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Luis Cañas
Notation(s):	Decanter 93/100, Guía Peñín 91/100, James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Référence:	1058518

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Decanter 93/100, Guía Peñín 91/100, James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch