2018 Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

La fierté de la famille Cañas

Description:
Si la famille Cañas produit des vins de toutes catégories, c'est toutefois dans le Reserva de la Familia qu'elle s'investit corps et âme, comme le suggère le nom. Disponibles en quantité infime, les raisins utilisés pour produire ce chef-d'œuvre sont issus de vignes vieilles de plus de 45 ans situées sur les parcelles les plus arides de la Rioja Alavesa. Moderne, mais très authentique: un Rioja de très haute qualité!

Note de dégustation:
Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Délicieux nez aux notes intenses de cerises noires, de myrtilles, de fève de cacao torréfiée et de noix de coco râpée. De délicates nuances rappellent le pain d'épices chaud, le tabac à pipe et le bois précieux. La bouche est compacte et complexe, avec une douce chaleur et une jolie texture. Remarquable harmonie entre la douceur de fruit et une grande fraîcheur. De subtils arômes toastés de chocolat doux-amer aux noix, de gousse de vanille et d'amandes caramélisées accompagnent les intenses notes fruitées jusque dans la finale qui s'achève en douceur.

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 93/100, Score 18.5/20, Decanter 90/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	1081718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20, Decanter 90/100
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.

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