



Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Rioja per tutti i giorni

Beschreibung:

Già nel 1928 la famiglia Cañas aveva intuito il grandioso potenziale del terroir nella zona di coltivazione della Rioja Alavesa: oggi, senza dubbio, i Tempranillos migliori, più raffinati e longevi provengono dalla super denominazione Alavesa, ai piedi della Sierra Cantabria. I Rioja di Luis Cañas sono classici leggendari, apprezzati in tutto il mondo.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso, centro impenetrabile. Un naso indulgente di ciliegie nere e crostata di prugne, fave di cacao tostate e tabacco da pipa dolce. Note speziate rinvigorenti ricordano i biscotti alle noci e il pane alla frutta. Al palato è compatto, fluido e piacevolmente caldo. Superba armonia tra la dolcezza della frutta e la freschezza croccante. La frutta è accompagnata da sottili aromi tostati di cocco grattugiato e mandorle caramellate fino al delicato finale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Luis Cañas

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 90% Tempranillo, 2.5% Garnacha, 2.5% Mazuelo, 2.5% Graciano, 2.5% Viura

Artikelnummer: 1058522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Tempranillo, 2.5% Garnacha, 2.5% Mazuelo, 2.5% Graciano, 2.5% Viura
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.