



Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Un'elegante Gran Reserva di una grande annata

Descrizione:

I vigneti, per lo più piccoli appezzamenti di vecchie viti, si trovano nel cuore della Rioja Alavesa, ben protetti dalla Sierra Cantabria. L'alta quota e il carattere meridionale della regione conferiscono alle uve un profilo incomparabile. Un terroir che produce vini di perfetta maturità.

Profilo aromatico:

Rosso granato intenso con riflessi brillanti. Un bouquet di bacche nere, aperto e complesso, con sottili note di spezie. Frutti neri selvatici, crostata di prugne e petali di rosa essiccati, con una fine mineralità di fondo. Al palato è succoso, opulento e complesso, con l'inconfondibile morbidezza della Rioja. Un piacere da bere fino al lungo finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Luis Cañas

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 95% Tempranillo, 5% Graciano

Numero articolo: 1058719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gran Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.