

Blanco Viñas Viejas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Vino bianco affinato in barrique da Luis Cañas

Descrizione:
La reputazione internazionale dei Tempranillos Luis Cañas è ormai consolidata. Con Luis Cañas Blanco, il pioniere della Rioja offre ora la sua prima annata bianca invecchiata in botte. Anch'esso è destinato a conquistare il mercato con questa interpretazione fruttata e moderna di un Rioja bianco, le cui uve provengono da vecchie vigne e sono state accuratamente selezionate.
Profilo aromatico:
Giallo limone brillante. Naso fresco e delizioso di mela Granny Smith, lime, gelatina di mele cotogne e melone, con note floreali e acidule. Il palato morbido è caratterizzato da frutta gialla, corposa e delicata al tempo stesso, con un perfetto equilibrio tra la freschezza degli agrumi e la mineralità cesellata. Un meraviglioso Rioja bianco che raggiunge mirabilmente l'equilibrio tra fruttuosità e invecchiamento in botte.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Spagna
Produttore:	Bodegas Luis Cañas
Produzione:	6 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5%
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Uva:	85% Viura, 10% Malvasia Riojana, 5% Tempranillo
Numero articolo:	1081224

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Blanco Viñas Viejas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Paese di origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Uva:	85% Viura, 10% Malvasia Riojana, 5% Tempranillo
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	6 Mesi in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

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