



Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Magnifique Crianza firmato Luis Cañas

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:

Colore viola intenso, centro impenetrabile. Fave di cacao tostate e tabacco da pipa dolce nel naso gourmand con note di ciliegie nere e crostata di prugne. Belle note speziate che ricordano i biscotti alle noci e il pane alla frutta. Al palato è teso ma fluido, con un calore gentile. Grande armonia di frutta dolce e freschezza rinvigorente. Sottili aromi tostati di cocco grattugiato e mandorle caramellate accompagnano il frutto fino al finale delicatamente persistente.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

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

Artikelnummer: 1058518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 93/100, Guía Peñín 91/100, James Suckling 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.