



Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Crianza Luis Cañas: da gustare in tutte le occasioni

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 con centro impenetrabile. Naso meraviglioso con note fruttate di ciliegie nere e torta di prugne, ma anche fave di cacao tostate e tabacco da pipa. Note speziate rinvigorenti suggeriscono biscotti alle nocciole e pane alla frutta. Il palato compatto rivela un calore gentile e una consistenza fluida. Superba armonia di frutta dolce e freschezza croccante. Sottili aromi tostatati di cocco tritato e mandorle caramellate accompagnano la frutta fino al finale morbido. Forse il miglior Crianza della tenuta Luis Cañas fino ad oggi.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

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

Artikelnummer: 1058520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.